n°. 5 reçu le 29e Xbre 1778 rejetté

Champeaux

Sujet

Exposer les règles diététiques relatives aux aliments, dans la cure des maladies chirurgicales.

ACADEMIE NATIONALE DE CHIRURGIE

Non puræ corpora quanto pluræ nutricæ, tanto magiæ lædæ. Hippoc. Sect 2. aphor X

Les règles diététiques relatives à la cure des maladies, ne doivent être que le résultat des expériences, et les expériences sur un fait isolé sont pour ainsi dire de nul éffet: c'est donc en les multipliant que l'on peut surement établir des principes pour la théorie, et des règles pour la pratique. les expériences sont le fil qui sert à nous conduire dans le labyrinthe du monde physique, ce sont elles qui doivent me guider dans la carrière que j'ose courrir aujourd'huy et pour répondre avec plus d'ordre et de clarté à la question proposée par l'académie je descendrai de la cause aux éffets.

J'examinerai donc, 1°. ce que c'est que l'aliment et qu'elle est la partie nutritive des substances végétales et animales qui le constitue?
2°. quel rapport cette partie nutritive peut avoir avec nos humeurs?
3°. comment les aliments peuvent être la cause des maladies?
4°. enfin qu'elles sont les regles diététiques relatives aux aliments dans la cure des maladies chirurgicales.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

ARC 7 d. 2
n°. 3
CHAMPEAUX

Premiere Partie.

Qu'est-ce que l'aliment? et qu'elle est la partie nutritive des substances végétales et animales qui le constitue?

J'entens par aliments, non seulement ce qui sert de nourriture à l'homme; mais encore ce qui opere les differentes secretions et excretions necessaires pour maintenir l'equilibre et la bonne organisation, qui établissent sa santé; d'où il suit qu'il faut distinguer dans les substances alimenteuses, la partie nutritive de celle qui sert de L'est à la machine.

L'homme se nourrit de substances végétales et de substances animales; examinons dans l'une et dans l'autre les parties qui les composent, pour tâcher de découvrir quelle est celle qui peut être regardée comme substance nutritive.

Les substances végétales les plus nourrissantes sont les farineuses; parmi-celles-ci, le bled ou froment tient le premier rang; quatre parties le composent, le son, la substance glutineuse, le muqueux ou la partie sucrée, et l'amidon.

Le son est la pellicule transparente qui couvre le grain; si on la separe avec la pointe d'un scalpel, on apperçoit une autre pellicule d'un jaune doré qui forme la partie glutineuse ou la substance animale, selon M. Beccari, elle penetre par plusieurs filets l'interieur du grain comme on peut s'en convaincre par le secours d'une loupe ou d'un microscope, au dessous de celle-ci est l'amydon auquel le même auteur a donné le nom de substance végétale ou amylacée qui se trouve confondue avec le muqueux ou la partie sucrée.

Le son et la matiere glutineuse sont de nature huileuse, se rancissent facilement et par là communiquent leur alteration au reste de la farine.

Après m'être ainsi assuré des différentes parties qui composent le grain, j'ai pétri quatre onces de farine à tout, avec suffisante quantité d'eau pour en faire une pâte que j'ai mise dans un linge assez serré pour le laver plus commodément jusqu'à ce qu'elle cessat de blanchir l'eau.

Le son et la partie glutineuse sont restés dans le linge, la partie blanche ou amylacée s'est précipitée au fond de la jatte et l'eau en restée un peu laiteuse.

J'ay séparé le son de la matière glutineuse en continuant de les laver dans de la nouvelle eau; le premier s'est précipité et la matière glutineuse en restée sous la forme d'un corps gris-blanc, diaphane, élastique sans goût, presque sans odeur ne se dissolvant ni par l'eau ni avec la salive, aidée de la mastication, ou de la trituration dans un mortier de verre.

Il y avoit six drogues et dix huit grains de matière glutineuse, j'en ai fait bouillir deux drogues dans l'eau, elle s'est gonflée et réduite en forme d'éponge en perdant le quart de son poids; mise ensuite sur des charbons ardents elle a donné une forte odeur de corne brulée, et puis elle s'est enflammée.

Un autre morceau de cette matière glutineuse qui n'avoit point subi l'ébulition, mis sur une telle très chaude s'est gonflé en se couvrant d'huile et étant desseché, il a paru rempli de cellules transparentes.

Le surplus de la matière glutineuse est resté dans un verre d'eau qu'elle a bientôt corrompue, car deux jours après l'eau étoit trouble et très fétide, tandis que la matière glutineuse s'étoit divisée et étoit devenue filandreuse.

Le son ne paroit pas avoir de qualités nutritives, mis sur des charbons ardents, il donne une odeur de pain brulé et par l'analyse chimique on en retire de l'acide que M. Parmentier attribue à la farine et au mucilage qu'il contient, ensuite de l'huile et de l'alkali volatil. Si on fait bouillir du son dans l'eau pour en séparer la farine, et qu'ensuite on l'expose dans un endroit chaud, il se corrompt bientôt, ce qui prouve son analogie avec la substance glutineuse: on retire de celle-ci de l'alkali volatil et beaucoup d'huile fétide.

ACADEMIE ROYALE DE MEDECINE

J'ay ensuite filtré l'eau que javois separeé de la partie amylacee; je l'ai fait évaporer à petit feu et jai trouvé au fond de la bassine une matiere brune semblable à de la melasse, d'un gout doux un peu apre d'une odeur agréable qui se dissout aisément dans la bouche, et qui donne par la distilation du phlegme, de l'acide, de l'huile et vers la fin un peu d'alkali volatil. cette matiere mise sur des charbons ardents donne aussi une odeur de pain grillé, elle corrompt l'eau dans la quelle elle a été delayee.

Enfin la 4e et derniere partie est une substance blanche, douce au toucher, sans odeur, sans gout qui se dissout facilement dans la bouche et qui présente les mêmes phénomenes et les mêmes vertus que l'amydon.

On retire de cette substance une grande quantité d'acide et très peu d'huile. les acides vitrioliques et nitreux ne font point effervescence avec cette substance qui est absolument neutre. mise en digestion, dans du vinaigre distillé, dans l'esprit de vin, et dans les acides minéraux elle a resté sans altération.

Avant de chercher quelle est la substance nutritive dans ces quatre parties que présente le froment, il convient d'examiner séparément les autres substances graminees en suivant les mêmes procedés.

ayant séparé les parties de la farine du bled de turquie je n'ai point trouvé de substance glutineuse. l'évaporation de l'eau m'a laissé un muqueux semblable en tout à celui du froment, mais en moindre quantité, la partie amylacee a resté un peu jaune.

Les pâtes faites avec les farines d'orge, d'avoine, de seigle et de bled noir, lavees comme les deux autres, nont rien produit qui approchât de la matiere glutineuse du froment.

M Parmentier ne l'a pas trouvee dans les pommes de terre dont il a fait un excellent traité, M Kessel-Meyer la inutilement cherchee, non seulement dans les substances graminees mais encore dans les légumes et dans les racines potageres.

L'eau qui a servi à tous ces lavages de pâte a été séparee de leur partie amylacee, évaporee ensuite pour en retirer la

partie muqueuse qui ressembloit, à peu de chose près, a celle du froment; elle donnoit comme elle l'odeur du pain grillé sur les charbons ardents, se dissolvoit également dans l'eau et dans la bouche et donnoit à peu près la même odeur et le même gout.

Le son de ces graines traité comme celui du froment a donné les mêmes resultats.

Quant aux parties amylacées qui ont resteés au fond de la bassine et que j'ai fait dessécher au soleil elles ont toutes formé a leur surface une pellicule qui s'est détachée aisement et qui n'étoit composée que des parties de son très fines qui avoient passées a travers le linge dont je m'étois servi pour laver les pâtes. la partie amylacée ne souffre rien d'impur elle rejette tout au dehors et reste seule, blanche, inodore, incorruptible et se fond aisement dans la bouche &c.

Toutes ces substances amylacées, ainsi que l'amydon ordinaire, mises séparement sur une pelle rouge, se sont gonflées à peu près comme la gomme; ont repandu beaucoup de fumée qui avoit l'odeur du pain brulé et ensuite elles se sont réduites en charbon, qui s'est enflammé.

Pour connoître l'effet de la germination sur le bled et de la fermentation sur la pâte, j'ai mis du bled dans l'eau, il s'est gonflé et a germé; l'eau s'est troublée et a donné une odeur aigre. alors j'ai réduit le bled en pâte dans un mortier de marbre; j'ai lavé cette pâte à la faveur du linge, et je n'ai point trouvé de substance glutineuse. j'en ai fait autant d'une demi livre de levain de farine de froment sans appercevoir de matière glutineuse; la germination opere donc le même effet dans le grain que la fermentation sur la pâte, lune et l'autre combinent toutes les parties de maniere à ne les plus reconnoître.

Voyons maintenant, d'après ces expériences, quelle est la partie nutritive des substances végétales. le son est la premiere qui se présente à nôtre examen pour suivre l'ordre d'abord établi. j'en ai fait voir les principes constituants, il est question d'en faire l'application dans la pratique.

M. Parmentier a ajouté du son de froment réduit en poudre dans des farines qui fermentent difficilement comme celles de bled de Turquie, de Riz, de Pommes de Terre, d'orge,

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

d'avoine et même d'amydon pur et le pain qui en a résulté s'est trouvé meilleur et plus savoureux que celui des mêmes farines sans l'addition du son; ce qui prouve combien le son est nécessaire pour faire du bon pain; il n'y a que la quantité qui soit nuisible. je ne parle ici que du son de froment, les autres n'ont pas la même propriété. est-ce dans sa légereté, dans sa qualité spongieuse où dans ses parties huileuses que réside sa vertu? où dans la petite portion de substance glutineuse qui est adhérente à son écorce? toutes ces choses combinées peuvent bien communiquer aux farines aux quelles on l'ajoute quelques qualités du froment, mais si on en met trop, le pain qui en résultera sera lourd, mat, indigeste, et se moisira facilement; celui au contraire qui en contient une petite quantité est plus agréable, plus savoureux, et se dissout plus facilement par les sucs digestifs, comme on l'observe dans le pain blanc, ce n'est pas que le son soit nutritif mais les parties qui constituent le pain étant par la plus divisées, c'est un moyen auxiliaire employé par l'art pour la fabrication du pain; il n'a pas d'autre usage dans l'estomac puisque tenant les parois de ce viscere et des intestins dans un etat de dilatation convenable, les muscles du bas ventre, le diaphragme, &c. agissent plus aisement sur ses parties pour faciliter la digestion. l'effet du son dans les premieres voyes est donc seulement de tester la machine comme je le dirai après avoir découvert la partie nutritive du bled.

Si nous en croyons M. Beccari, nous la trouverons dans la partie glutineuse dont il a parlé le premier en 1742. ce savant Médecin a cru voir dans cette substance, l'homogénéité de nos humeurs, d'après cela il l'a qualifié d'animale ou glutineuse.

M. Kessel-meyer en 1759 a confirmé l'opinion de M. Beccari, ainsi que MM. Malouin, Couvenel et plusieurs autres: tous ont dit que plus le bled contenoit de parties glutineuses, plus il étoit nourissant.

Ce sentiment ne quadre cependant pas avec l'expérience, puisque le froment seul a produit cette prétendüe substance animale. J'ai prouvé que les autres farines n'en contenoient

pas; cependant personne ne revoque en doute leur qualité nourissante: d'un autre côté plus la farine de froment est blanche, moins elle contient de parties glutineuses, et au-contraire plus il ya de son, plus aussi on trouve de cette colle. d'ou il suit que le pain blanc contient moins de cette substance, que le pain bis. le premier est cependant plus nourissant que le second, ce qui ne seroit pas, si la partie glutineuse contenoit la substance nutritive dans le bled.

Jai fait voir que la partie glutineuse ne se dissolvoit pas dans l'eau bouillante; qu'elle resistoit même à l'action de la salive, et cependant il est demontré que pour qu'une substance puisse être regardée comme nutritive, il faut non seulement qu'elle se dissolve facilement pour s'amalgamer avec nos humeurs, mais encore qu'elle renferme d'autres qualités pour devenir partie constituante des fluides et servir à l'entretien des solides

Le nom seul de cette substance, s'il lui est propre, comme jai lieu de le croire, doit faire rejeter toute idée de nutrition, en effet il est constant en médecine que les substances glutineuses, visqueuses, &c. sont indigestes pour ne rien dire de plus.

Ne convient'il pas mieux de la regarder comme une partie du son à cause de son adhérence avec cette écorce? l'une et l'autre substance donnent les mêmes principes par la distillation, pourquoi n'auroient'elles pas les mêmes propriétés?

Si la substance glutineuse a quelques qualités nutritives, elle ne peut les obtenir qu'en se combinant avec l'amydon par le moyen d'un acide, comme il arrive dans le méchanisme de la fermentation de la pâte pour faire le pain. le levain fait fermenter la partie sucrée ou le mucilage; celui-ci dissout la substance glutineuse, et l'ensemble se combine avec l'amydon; donc ce n'est pas la partie glutineuse qui est la partie nutritive du bled, puis qu'elle n'a de vertu qu'autant qu'elle est combinée avec les autres parties du grain.

Si pour faire du pain le boulanger emploie du levain

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

pour déterminer la fermentation, l'amydonnier dans la même vie met dans son mélange de l'eau sure qui produit le même effet; cést-à-dire qui détermine le mouvement de fermentation dans la partie muqueuse ou sucrée du grain, celle-ci s'aigrit la substance glutineuse qui se corrompt facilement, comme je l'ai prouvé, se divise et gagne alors par sa légéreté le haut du tonneau; dans son trajet elle passe à travers le fluide aigri qui la dissout, se combine avec lui et forme une eau grasse qui garantit le son de la putréfaction, de maniere que la feculle ou l'amydon reste pur au fond du tonneau dont on l'extrait ensuite pour le faire sécher.

Ce n'est donc pas, encore une fois, dans la substance glutineuse que réside la partie nutritive du bled; cést une vérité démontreé par l'expérience et prouveé par MM. Model et Parmentier. ce dernier, après avoir fait beaucoup d'observations chimiques dit, loin donc que la matiere glutineuse soit la vraie partie nutritive du bled, elle n'y sert qu'à mettre un obstacle de plus à la séparation de la pâte qui fermente; elle y fait ce que la pellicule visqueuse fait dans la fermentation vineuse en arrêtant l'air et le gas; elle est la cause de la multitude innombrable des petittes cellules dont est composé le pain, et par conséquent de sa blancheur, de sa légéreté, de son goût agréable; enfin elle se mêle, se combine, s'assimile avec toutes les parties qui entrent dans la formation du pain, d'où il résulte un tout délicat, salubre, digestible et bien nourissant.

récreations chimiques de M. Model Tom. 2 Pag. 503.

Quoique la substance glutineuse ne soit pas la partie nutritive du bled il seroit à souhaiter que toutes les graminées en contiussent, puis qu'elle contribue à rendre le pain meilleur, ce qui arrive sans doute en facilitant la divisibilité des autres parties par l'action du muqueux troisieme partie du bled, cést elle qui détermine la combinaison des autres substances, comme je l'ai dit, par l'effet de la fermentation; point de muqueux point de fermentation, et sans fermentation point de pain.

La fermentation panaire est une vraie fermentation vineuse, car comme dit M. Malouin, le levain de la pâte

= est un acide doux et spiritueux; la pâte comme le vin passe
= du doux au verd, du verd au spiritueux; enfin elle s'aigrit;=
ce qui est prouvé par l'expérience journalière des boulangers.

Les graminées dont on ne peut pas faire du pain sont celles où la partie muqueuse est en trop petite quantité pour être développée par le levain.

Il faut y suppléer par suffisante quantité de levure de bière ou par quelques autres corps muqueux capables de fermentation comme M. Parmentier l'a demontré. tel est en abrégé l'usage de la partie muqueuse dans tous les végétaux; elle est en trop petite quantité dans le bled pour lui assigner quelques propriétés nutritives. je passe à la partie amylacée.

La quatrieme partie du bled est l'amydon ou la partie blanche du grain; c'est une fécule mucilagineuse qui se trouve répandue dans tous les végétaux nourissants; elle ne se dissout que dans l'eau bouillante où elle forme une gelée plus ou moins transparente suivant la pureté de cette même partie amylacée; elle prend de la consistance en se refroidissant, et se dissout dans l'eau chaude comme les gelées de viande et de fruits.

L'amydon n'attire pas l'humidité de l'air, il se divise à l'infini, se conserve sans altération, même dans l'eau froide; j'en ai gardé dans une verrée d'eau depuis le 28 juin jus qu'au 19 Juillet sans qu'il parût avoir souffert la moindre altération, sans que l'eau fut corrompue.

Il ne faut pas regarder l'amydon comme un produit de l'art c'est un don de la nature: l'amydonnier ne fait que le séparer des corps qui le recelent.

La substance amylacée est inaltérable, l'expérience le prouve, pourquoi donc lui refuseroit-on la propriété nutritive; pourquoi ne l'a-t-on employée jus qu'a présent que comme remede et jamais comme aliment? nos auteurs en effet disent qu'elle est pectorale, qu'elle épaissit et adoucit les serosités âcres de la poitrine, qu'elle arrête le crachement de sang et les diarrhées; ils ajoutent qu'elle est propres aux maladies des yeux et toutes les fois qu'il est question d'en prescrire l'usage, ils l'emploient toujours comme les autres drogues simples ou composées.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Si la substance amylacée n'étoit pas la partie nutritive des végétaux (et peut être des animaux) la nature n'auroit pas prodiguée ici donc, en la plaçant comme elle a fait, non seulement dans les graminées comme je l'ai prouvé, mais encore dans les légumineux, dans les semences et les fruits de certains arbres, ou arbrisseaux, dans leurs branches, leurs troncs, leur écorce et leurs racines; la moëlle du Sagoutier qu'on nous apporte des moluques est presque toute composée de substance amylacée beaucoup de plantes en fournissent et on en trouve dans les racines de plusieurs familles: pour se convaincre de son existence qu'on examine les végétaux qui la recelent, avec une loupe ou avec un microscope et on la verra sous la forme de petits points brillants. partout elle est la même, sa blancheur, sa douceur au toucher, son insolubilité à froid dans toutes les liqueurs, sa dissolution dans la bouche par l'effet de la salive et sa consistance gélatineuse par l'action de l'eau bouillante sont autant de propriétés qui prouvent sa vertu nutritive.

Je suis donc autorisé à conclure que la partie nutritive dans les végétaux réside dans leur substance amylacée, (comme je le prouverai encore par l'expérience dans la seconde partie de cette dissertation.) que cette substance se confond avec la partie muqueuse ou sucrée, par l'effet de la fermentation, pour ne former qu'une seule et même partie.

Ce méchanisme s'opere dans les fruits par un mouvement spontanée désigné sous le nom de maturité; la germination produit encore le même effet, comme je l'ai dit. voyons maintenant en quoi consiste la partie nutritive des substances animales.

J'ai décomposé les graminées pour découvrir où étoit la substance nutritive qu'elles renferment; je n'en ferai pas de même des substances animales, parce que cette analyse a été faite par un homme célèbre et démontrée devant une compagnie de savants.

M. Geoffroy le cadet est auteur de ces recherches dont on peut diviser le procédé en quatre parties. = 1° par la simple =distillation au bain=marie, et sans addition, il tire d'une =certaine quantité, comme de quatre onces d'une viande crue, tout =ce qui s'en peut tirer. 2°. il fait bouillir quatre autres onces de =la même viande autant de temps et dans autant d'eau qu'il

faut pour en faire un consommé, c'est à dire, pour n'en pouvoir plus rien tirer; après quoi il fait évaporer toutes les eaux ou la viande a bouillie, et il lui reste un extrait aussi solide qu'il puisse l'être, qui contient tous les principes de la viande, dégagés de flegme et d'humidité. 3° il analyse cet extrait, et sépare les principes autant qu'il est possible. 4° après cette analyse, il lui reste encore de l'extrait une certaine quantité de fibres de la viande très desséchées, et il les analyse aussi.

La premiere partie de l'opération est en quelque sorte détachée des trois autres, parce qu'elle n'a pas pour sujet la même portion de viande, qui est le sujet des trois dernieres. elle est nécessaire pour déterminer combien il y avoit de flegme dans la portion de viande qu'on a prise, ce que les autres parties de l'opération ne pourroient nullement déterminer.

Ce n'est pas cependant qu'on ait par là tout le flegme, ni un flegme absolument pur, il y en a quelque partie que le bain-marie n'a pas la force d'enlever, par ce qu'elle est trop intimement mêlée dans le mixte, et ce qui s'enleve est accompagné de quelques sels volatils, qui se decouvrent par les épreuves chimiques.

M. Geoffroy ayant pris quatre onces de la meilleure chair de bœuf, dont il avoit ôté la graisse, les os, les cartilages, les tendons et les membranes, en a tiré par la distillation au Bain-marie deux onces six gros trente six grains de flegme, ce qui marque que le flegme seul fait une partie considérable du tout, même sans compter ce qui n'a pu s'élever.

ensuite quatre onces de la même chair, cuites dans un vaisseau bien fermé, avec dix huit chopines d'eau versées à différentes reprises, ont donné après l'ébullition et l'évaporation un gros cinquante six grains d'extrait, et il en resté six gros trente six grains de fibres séchées.

Par l'analyse de l'extrait il est venu un sel volatil en crystaux plats, formés comme ceux du sel volatil de l'urine, et qui paroit armoniacal. M. Geoffroy croit que c'est celui qui se sépare du sang par les urines après la nutrition, et qu'on peut le regarder comme le sel essentiel.

De la viande, après le sel volatil il est venu de l'huile, et il est resté une tête morte ou charbon très leger en très petite quantité.

L'analyse des fibres a donné à peu près les mêmes produits dans le même ordre et en doses un peu differentes.

Ce que nous appellons ici l'extrait, contient toute les substance nourrissante de la viande. Si quatre onces de chair de beuf donnent un gros cinquante six grains de cet extrait, une livre de seize onces en donneront sept gros huit grains et par conséquent si on prend un consommé d'une livre de boeuf, on sait ce qu'on prend de nourriture solide. mais comme les bouillons se font de differentes viandes, et le plus souvent mêlées, M. Geoffroy a aussi travaillé sur celles qu'on employe le plus ordinairement. on peut voir le résultat dans les tableaux placés à la fin de cette dissertation. ext. des mem. de l'acad. des Scienes. année 1730.

On sait qu'il n'est pas possible par l'ébulition ordinaire de tirer la quantité d'extrait ou de suc nourissier décrite par M. Geoffroy; il en reste une bonne partie dans le bouilli, mais on juge par habitude et à peu près, en inspectant le bouillon.

On en tire une plus grande quantité, lors qu'il est question de faire des gelées ou des restaurants, dont j'aurai occasion de parler; il me suffit d'observer que ces gelées ressemblent beaucoup à celles que produit l'amydon par l'effet de l'eau bouillante.

Si la partie nutritive paroit susceptible de tant de variétés, c'est parce qu'elle est toujours enveloppée de matière qui la masque à nos yeux et souvent à nos recherches, plus à la vérité dans les végétaux que dans les animaux; elle doit être cependant partout la même, elle ne doit pas avoir de difference essentielle, je crois qu'elle ne doit varier qu'en quantité et non en qualité. (a) cette dernière propriété doit appartenir aux substances qui la recellent, qui sont quelque fois nuisibles, comme je le remarerai, mais ordinairement très utiles, et voici comment.

J'ai distingué deux parties dans les substances que l'homme emploie pour sa nourriture, la premiere sert à sa nutrition, la seconde est destinée à maintenir l'equilibre de la machine.

(a) ne peut'on pas attribuer la qualité superieure du pain de froment sur les autres pains, à la matière dont le grain est composé, à la substance glutineuse qui ne se remarque pas dans les autres graminées &c.? de même la qualité des sucs de tel animal comparés avec ceux de tel autre ne depend telle pas des substances que reuforme la partie amylacée employée à leur nutrition, de la maniere dont ils digerent, de

J'ai dit que les substances nutritives dans les végétaux étoit les parties amylacées parce qu'elle possède une propriété glutineuse semblable à celle que l'on remarque dans nos humeurs. les parties muqueuses ou gélatineuse des animaux a la même propriété.

Le parenchyme fibreux des végétaux et des animaux est absolument nécessaire pour tester l'estomac et les intestins, comme les boissons le font pour tester les vaisseaux en fournissant à différentes sécrétions: en effet si nous considérons la petite quantité de substance nutritive qui entre dans une livre de pain ou dans une livre de viande; ne serons nous pas étonnés de cette masse étrangère et superflue que nous avalons? elle a cependant un usage bien marqué; elle tient l'estomac et les intestins dans un état de dilatation convenable, pour contrebalancer la force des muscles et des visceres qui les avoisinent. Si nous ne prenions que l'extrait des alimens, c'est à dire la partie nourissante, l'estomac et les intestins s'affaisseroient bientot; n'étant plus soutenus, les parois se rapprocheroient et resteroient collées l'un sur l'autre; de cet affaissement resulteroit la foiblesse et les symptômes qui en sont les suites, les parenchymes et les autres substances non nourissantes sont donc utiles pour tester les machines, leur poids et leur volume maintient l'équilibre des organes internes qui agissent et réagissent les uns contre les autres, pendant que la partie nutritive de ces mêmes substances est employée aux reparations du corps entier, d'où il faut conclure qu'un animal meurt moins par la faim parce qu'il n'est pas nourri, que parce qu'il n'est pas testé.

Aussi M. De Buffon remarque-t-il que les animaux les plus glouttons les plus voraces, lorsqu'ils sont pressés par le besoin, ou seulement avertis par la défaillance qu'occasionne le vuide intérieur, ne cherchent qu'à se remplir, et avalent de la terre, et des pierres, nous avons continué-t-il, trouvé de la plaise dans

L'exercice qu'il font ces? mais le suc nourissier est toujours le même il est inaltérable. ces le melange des autres substances qui altere l'individu, et comme la séparation devient presque impossible, il résulte qu'on attribue au premier les effets du second

=l'estomac d'un loup; les cochons en mangent; la plus part des oiseaux
=avalent des cailloux, &c. et ce n'est point par goût mais par necessité; et
=parce que le plus pressant n'est pas de rafraichir le sang par
=un chyle nouveau, mais de maintenir l'equilibre des forces dans
=les grandes parties de la machine animale= hist: natur: edition 12. Tom 7
pag. 165 & suiv.

Il en est de même des boissons, la plus part ne contiennent point de parties nutritives, elles rafraîchissent le sang, elles servent aux secretions, mais elles lestent le corps en facilitant la circulation, en maintenant la plénitude des canaux et en conservant par là l'équilibre général, aussi voyons nous que des hommes ont vécu très longtems en ne prenant que de l'eau.

Il est rapporté dans les memoires de l'acad. des sciences année 1761 qu'un ouvrier mineur se trouva renfermé dans sa galerie par un éboulement pendant neuf jours, durant les quels il mangea trois chandelles qu'il trouva dans sa poche, et but trois fois de l'eau.

On lit dans le même recueil qu'une fille a passé près de quatre années sans prendre d'autre nourriture que de l'eau, mais elle ne pouvoit se servir de ses jambes.

On trouve encore dans ce recueil plusieurs exemples d'abstinence singulieres qu'il seroit superflu de rapporter, elles prouvent seulement que l'homme peut rester longtems sans prendre de substance nutritive, mais qu'il ne peut pas rester sans matiere testante si je peut m'exprimer ainsi.

Ne pourroit'on pas encore attribuer à cette matiere la force et la vigueur dont jouissent les hommes de peines et de fatigue qui se nourrissent de substances beaucoup moins nutritives que les gens riches et sédentaires: on peut le distinguer par le résidu des digestions, puisque chez les premiers ils sont plus durs et en plus grande quantité que chez les autres.

Seconde Partie

Section 1re.

Quel rapport la partie nutritive des végétaux et des animaux a-t-elle avec nos humeurs ?

Les pertes que nous éprouvons par les différentes sécrétions et excrétions ; par les frottements continuels de nos parties entre elles, par l'action des fluides sur les solides et des solides sur les fluides, nous détruiroient bientôt si elles n'étoient constamment réparées par les sucs des alimens, extraits du chyle par cette admirable fonction connue sous la dénomination de nutrition.

Ces pertes prouvent qu'il y a plus de fluides que de solides dans la composition de notre individu. Si les sécrétions en dissipent la plus grande partie, la réparation s'en fait presque aussi promptement par le chyle qui contient les liqueurs qui servent à les remplacer dès qu'elles ont subi les élaborations dont elles sont susceptibles ; par exemple le chyle contribue à la réplétion des vaisseaux, il fournit les sucs huileux qui forment la graisse et servent à augmenter le volume du corps.

Ce mechanisme s'opère par la substance restante des alimens dont j'ai parlé, et non par la matière nutritive, M. Quesnay est de cet avis, puis qu'il dit = Il faut distinguer la nourriture ou = la réparation des humeurs, qui sont détruites continuellement, = d'avec la nourriture des parties solides du corps. La première ne = consiste que dans la reproduction continuelle des sucs qui = remplissent les vaisseaux, et qui sont nécessaires pour entretenir = la santé, et la vie ; la mort, ajoute-t-il, qui arrive par inanition, = n'est pas causée par le déperissement de la propre substance = des parties solides, mais uniquement par le défaut des humeurs = dont le corps a besoin pour satisfaire aux fonctions dans les quelles = consiste la vie. Les parties solides ont peu besoin de nourriture

= non seulement parce qu'elles ne forment qu'une très petite
= portion de la masse du corps, mais encore parce que leur
= substance souffre très peu de déperdition, à cause de la forte
= adhérence des parties élémentaires qui les composent =

Economie animale. Tom 2. pag 80.

On conçoit facilement parce que je viens de dire comment la perte des fluides est réparée; il n'en est pas de même de celle des solides, c'est dans la partie amylacée des végétaux, c'est dans la substance mucide des animaux dont l'analogie semble ne faire qu'une même substance, qu'il faut chercher la matière propre à cette fonction; en effet elles sont plus travaillées et plus élaborées que toutes les autres, de manière qu'étant portées dans le sang par les vaisseaux chyliferes, elles se divisent, se subdivisent et s'insinuent dans les petits vaisseaux qui composent les tuniques des autres, sous la forme de gluten, qui remplit les vuides et se corporifie avec les vaisseaux qui le charient.

Cette réparation des particules enlevées par le frottement ne peut s'opérer que dans les plus petits vaisseaux, parce que cette matière mucide que M. de Buffon qualifie de molécules organiques, d'autres de suc nourricier ou de gluten, éloignée du torrent des autres fluides circule lentement ce qui favorise le remplacement des pertes qu'ont éprouvé les solides.

J'ai démontré cette matière nutritive dans les substances végétales et par le secours de M. Geoffroy dans les substances animales: l'une et l'autre paroissent gélatineuses et sont diaphanes. il est question de les comparer avec les liqueurs du corps humain.

Dans les commencements de la conception, on observe que les premiers rudiments de l'embryon sont formés d'un suc lymphatique semblable au blanc d'oeuf qui se liquéfie dans l'eau tiède et se change entièrement en matière muqueuse semblable à celle que produit l'analyse chimique de la substance amylacée; d'où l'on peut conclure que la matière qui forme les animaux doit être celle de leur nutrition, et que plus ils contiennent de cette matière nutritive ou gélatineuse aidée de la matière lestante; plus ils sont forts et robustes, moins ils en renferment plus ils sont foibles et délicats.

Je dis matiere gélatineuse car le blanc d'oeuf exposé au dégré de chaleur de l'eau bouillante prend la consistance de gelée, la Sérosité du Sang en fait de même. la partie amylacée des Substances végetales prend cette forme dans l'eau bouillante, et les Substances animales bien dépouillées de leur graisses &c. subissent le même effet.

D'où il suit que les alimens qui contiennent le plus de matiere mucide ou gélatineuse sont les plus propres à la réparation des pertes qu'éprouvent nos parties: de ce nombre sont les graminées, les cruciformes, les legumineux, &c. parce que ces plantes abondent en suc analogue à celui que l'on tire de la chair des jeunes animaux comme celle de poulet, d'agneau, de veau, de boeuf, de mouton, de volaille des oeufs, du lait &c.

Ce Suc nutritif peut être regardé comme homogène dans toutes les parties où il se distribue, et s'il differe dans ses effets, ce n'est que par la forme qu'il prend en s'adaptant à telle ou telle partie à la reparation de laquelle la nature l'emploie. de toutes les humeurs c'est la plus utile, puis qu'elle sert à la nutrition des solides. ce suc penetre par sa fluidité les plus petits vaisseaux, c'est là que par sa nature et la lenteur de son mouvement il devient de plus en plus disposé à la concrétion, surtout si les solides perdent leur élasticité, parce que cette humeur se condense de plus en plus, oblitere les plus petites filieres, diminue le nombre des vaisseaux et cause ce que nous appellons décroissement.

De même le blanc d'oeuf et la partie amylacée qui ont pris la forme gélatineuse par l'eau bouillante séchés ensuite à une chaleur douce, ne reprennent plus leur liquidité.

Le chyle porte dans le Sang les liqueurs nécessaires aux Sécretions, celles qui forment la graisse et l'embonpoint, qu'il faut bien distinguer de la nutrition, et enfin ce baume de vie, ces molécules organiques, ce gluten, ce mucide, ce suc nourricier qui forme les solides, qui les augmente et les agrandit dans la jeunesse, qui les conserve et les repare dans l'age viril, mais qui les détruit par sa disposition accressible, dès que les vaisseaux qui les charient cessent d'agir sur lui; par son séjour dans ces canaux, il forme corps avec eux, c'est ce qui arrive dans la vieillesse.

Mais pour que ces phénomènes s'opèrent, il faut que l'homme jouisse d'une bonne santé, car de toutes les liqueurs qui entrent dans la composition de notre machine, il n'en est point qui ait besoin de tant de préparations, de tant d'élaborations que le suc nourricier, pour le dégager de la plus part des substances qui le contiennent et pour le mettre en état de remplir les fonctions que la nature lui a assignées, si non il en est cause, ou plutôt les substances qui le renferment, des maladies qui ont des suites plus ou moins fâcheuses.

J'ai dit que la partie amylacée était la substance nutritive des végétaux, pour démontrer son analogie avec nos humeurs, j'appellerai l'expérience au secours des preuves chymiques et pour l'ordonner aux malades comme aliment, avec connoissance de cause, j'en ai fait l'essai sur moi et voici le détail.

J'ai soupé le 20 Juin 1776 avec une once d'amydon cuit dans chopine d'eau jusqu'à consistance de bouillie au quel j'ai mis du sucre à volonté et je dormis bien.

Le 21 j'ai reçu avec trois onces d'amydon dont on m'a fait trois soupes à l'eau avec du sel, de la canelle et un jus de citron, par dessus chaque soupe j'ai bu un verre de vin blanc, et dans les journées, en visitant mes malades je me sentis moins lesté, un grand verre d'eau avec du sirop d'orgeat me rendit mes vigueurs, je dormis bien et les urines furent plus abondantes qu'à l'ordinaire quoique j'eusse moins bu. la bouche était pateuse et les dents un peu agacées.

Le 22e. j'ai fait accommoder l'amydon avec du lait, du sucre, un peu de canelle et de girofle, j'ai pris trois soupes composées en tout d'un pot de lait et de trois onces d'amydon, avec deux verres de vin pour toute boisson, et je me suis trouvé presque aussi lesté qu'à l'ordinaire, parce que l'estomac était plus chargé par l'effet du lait qui contient beaucoup de fèces de manière que j'ai visité mes malades sans peine et sans avoir presque aucun besoin, ayant toujours la bouche pateuse et les dents un peu agacées.

Le 23e. j'ai vécu comme le 22. je n'ai bu que de l'eau pour juger si la bouche serait également pâteuse et si les dents seraient agacées, cela n'a rien changé. je me suis trouvé suffisamment nourri, mais pas suffisamment lesté ce

qui m'a obligé de prendre dans les journées plusieurs verrées d'eau avec du sirop d'orgeat. ce régime prouve que les farineux fermentés réduits en bouillie ne procurent pas les avantages du pain ; surtout ceux qui sont privés du son, par ce qu'ils ne séjournent pas assés dans l'estomac, et que le défaut de leste cause celui de l'équilibre ; aussi j'étois très à mon aise au lit. je dormois plus qu'à mon ordinaire et d'un sommeil tranquille ce qui annonce combien ce regime doit être avantageux aux blessés aux quels l'exercice est défendu.

Le 24 j'ai pris le matin, une once d'amydon à l'eau et au sucre. cinq heures après les parois de mon estomac semblaient se coller, je suis rentré à une heure après midi sans avoir d'appétit mais je sentois combien il étoit avantageux d'avoir quelque chose de pesant dans l'estomac ou au moins un corps quelconque qui en tint les parois dilatées, je mangeai donc une soupe composée d'une once d'amydon cuit dans du bouillon de viande, que je répétai le soir et je m'en trouvai bien. cette soupe, disons mieux cette bouillie, composée de substances végetale et de substances animale me prouva combien il étoit avantageux de les mêler ; je n'eus pas la bouche pâteuse ni les dents agacées comme avec l'amydon cuit à l'eau ou au lait. ma boisson fut du vin blanc pur : . . . . . .

J'ay continué encore trois jours ce régime composé de trois soupes d'amydon cuit dans du bouillon de viande et pour boisson trois verrées de vin blanc ; mais dans l'intervalle des soupes j'ai pris chaque jour de l'eau avec du sirop d'orgeat et j'ai constamment plus dormi qu'à l'ordinaire.

Obligé de faire beaucoup d'exercice je sentis que je n'étois pas suffisamment lesté, je pris le parti de dîner sans choix d'alimens ; préférant cependant les plus grossiers et les plus indigestes en me réservant pour toute nourriture du soir une soupe ou plutôt ma bouillie d'amydon cuit dans du bouillon et je m'en trouvai bien.

Je puis donc conclure dans ma propre experience que la partie amylacée des végétaux est la vraie et la seule partie nutritive qu'ils contiennent, puisque l'amydon est absolument dépouillé de toutes les autres parties qui constituent le blé. Il est analogue à nos bouillons puisque trois onces par jour ont suffi

pour me nourrir pendant huit jours : mais cet aliment ne peut convenir
Femme âgée qu'aux malades, aux personnes délicates, aux enfants, aux vieillards ou
aux gens sédentaires et non à ceux qui font beaucoup d'exercice parce
qu'il ne contient point de matière testante comme les autres aliments
dont nous faisons usage.

L'acescence de l'amydon est prouvée par le léger agacement des dents
et son usage avec les matières animales détruisant cette qualité prouve
combien il est avantageux de les mêler ensemble excepté que des raisons
particulieres ne nous indiquent l'usage de l'une ou de l'autre séparément
comme j'aurai occasion de le prouver dans le courant de cette
dissertation.

Après avoir fait l'expérience de l'amydon sur moi je ne craignis
pas de l'employer et d'en faire le principal aliment de mes malades,
persuadé qu'il leur seroit plus avantageux que tous ceux qu'on a employés
jusqu'à présent ; mais renverser l'ordre établi, fronder les préjugés, détruire
les répugnance que chacun a naturellement pour manger une drogue
qui n'est connue que pour donner de la fermeté au linge ou pour coller
des tapisseries, cela n'étoit pas aisé ; et je sentois cependant la nécessité
de le faire. pour y parvenir j'imaginai un moyen qui m'a réussi au
delà de mes espérances. j'ay fait mettre l'amydon en poudre, assaisonné
avec de la cannelle, du girofle et du sucre, j'ai qualifié le tout de
poudre nutritive pour le faire vendre sous ce nom.

Les meres en achetent pour faire de la bouillie à leurs enfants,
les personnes délicates en font usage, je l'ordonne à mes malades
et ils s'en trouvent bien, tandis que si je l'avois indiqué sous son
vrai nom, personne n'auroit voulu en faire usage, ce fait prouve
qu'il faut quelque fois donner le change aux hommes pour leur
faire du bien.

Section 2.e

Régime corroboratif ou des alimens les plus analogues à nos humeurs.

J'entends par régime corroboratif celui qui est composé d'alimens très nourissants et très faciles à être digerés, pris avec modération pour ne point engorger les vaisseaux chylifères, et pour leur donner le tems de remplir leur fonction surtout dans la maladie. c'est sans doute ce qui a fait dire à Hippocrate „ plus on nourrit les corps qui contiennent „beaucoup d'impuretés, plus on leur cause de dommage„ aph. 10 sect. 2.

Parmi les alimens, le plus leger est le blanc d'oeuf frais, délayé au sortir du corps de la poule, dans un peu d'eau sucrée. 2.o le lait est très salutaire, pourvu qu'il ne rencontre pas trop d'acide dans l'estomac. 3.o le jaune d'oeuf frais délayé dans une véhicule convenable, quoique moins délicat que le blanc qui forme la premiere nourriture du poulet, en fournit cependant une très favorable aux personnes qui ont des aigreurs.

Le lait devient très salutaire pourvu que la quantité qu'on en donne soit proportionnée aux forces digestives, et qu'on le prenne dès qu'il est sorti du corps de l'animal (a) car en le faisant bouillir il perd toute sa vertu médicinale et alimenteuse; le lait se caille dans l'estomac et forme ce qu'on appelle un fromage à la crême, c'est à dire un caillot où toutes les parties du lait restent combinées ensemble. il ne faut pas confondre ce caillot avec celui que forme le lait tourné, où les parties butyreuses, et caseuse sont séparées du serum. le caillot dont je parle se dissout peu à peu dans l'estomac pour former l'emulsion chyleuse; qui enfile le pilore, se mêle avec la bile et suit la route ord.re du chyle, &c. si le lait se caille avant de se digerer, il doit rester davantage que les autres substances nutritives liquides et par conséquent avoir la préference dans bien des cas. en voici un exemple.

Boerhaave s'est guéri d'un rhumatisme cruel, en ne vivant que de biscuit sec et de lait pendant une année sans que son estomac ait souffert la moindre altération, ce qui prouve que la

(a) il faut recommander à la personne qui trait l'animal de recevoir le lait dans un bain-marie pour conserver la chaleur naturelle.

On a remarqué que le lait passe vite dans les mamelles; une nourrice

nourriture la plus molle et la plus douce est aussi propre à ... réparer nos pertes, que la plus solide et la plus succulente.

Le même auteur dit que le premier lait est celui d'une jeune femme qui a pris son accroissement, qui fait un exercice modéré, et qui se nourrit d'alimens de bons suc; le second est celui d'ânesse, le troisième celui de chevre; et le quatrième celui de vache.

Il y a encore une grande différence entre le lait que l'on boit et celui que l'on tette, parce que les parties les plus volatiles s'exhalent, lors qu'on le fait passer par les vaisseaux. Capivaccio conserva le prince Colonne qui étoit attaqué de consomption, en le faisant allaiter par des femmes choisies, aux quelles ce médecin faisoit observer un regime convenable.

Après le lait vient l'amydon, ou la partie nutritive des végetaux dont j'ai prouvé l'efficacité.

Il faut faire les bouillons avec de la chair bien dégraissée de jeunes animaux, comme le poulet, le veau le mouton, le boeuf.

Boherave recommande de les faire dans un vaisseau fermé pour empêcher l'évaporation des parties les plus subtiles; cette méthode cependant ne s'emploie guere que pour les restaurans qui se font au bain-marie comme les bouillons médicamenteux. on fait donc des bouillons legers et des bouillons forts, les uns et les autres doivent se faire par une décoction lente, on appelle bouillons legers ceux que l'on fait avec la chair des jeunes animaux comme le veau l'agneau, le chevreau, le poulet, on y ajoute des plantes potageres rafraichissantes comme la laitue le pourpier, les semences froides &c ces bouillons sont employés dans le commencement et dans l'état des maladies aigues à la place de la tisanne des ruciens dont je parlerai; on passe ensuite à l'usage des bouillons forts, c'est-a-dire à ceux que l'on fait avec la chair de boeuf, de mouton, de la volaille comme le coq, la poule, la perdrix, et les racines échauffantes et apéritives, de carottes de panais aux quels on joint le pain bien fermenté.

On passe ensuitte aux alimens plus solides, tels que les viandes tendres, elles doivent se manger ou rôties ou cuites dans une petite quantité d'eau, parce qu'autrement l'eau trop abondante se charge de toutes les parties nuicides, et les viandes ne conservent que des fibres déssechées. celles au contraire qui sont cuites dans leurs suc, sont plus nourrissantes et plus faciles

Tette à sec qui prend du bouillon le rend par les mamelles presque sans changement si on la tette d'abord après qu'elle la pris ...

Essai sur le choix des alimens par Arbuthnot pag. 17

à être digerées.

Il faut bien nétoyer les viandes que l'on veut faire cuire, surtout en ôter le sang ; partie qui se corrompt le plus promptement ; il faut encore les battre pour les mortifier, et pour attendrir les fibres par la rupture des petits vaisseaux qui répandent les sucs et les distribuent plus également ; cette precaution rend les viandes meilleures, surtout si on a eu l'attention de les suspendre à l'air pendant quelques temps, afin que par un mouvement spontanée les sucs prennent un degré de fermentation qui les volatilise, qui en developpe les sels et rend les solides plus tendres et de plus facile digestion ; enfin on doit les faire rôtir en l'exposant d'abord à un feu vif pour dessecher la superficie et empêcher la perte des sucs interieurs.

La viande rotie est preferable à celle qui est bouillie surtout pour ceux qui ont beaucoup d'humeurs ou dont les fibres sont foibles et lâches : le soupe et le bouilli valent mieux pour les tempéraments maigres et secs.

La meilleure façon de préparer le poisson est aussi de le faire rôtir ou de le faire cuire à l'eau.

Dans le choix des alimens qui conviennent aux malades, ceux de facile digestion doivent être preferés, mais ils ne se tirent pas tous du regne animal, il faut même, en bien des cas rejetter les substances alimenteuses qu'il fournit et que les bornes de ce mémoire ne me permettent pas de detailler plus au long pour avoir recours au regne végétal dont nous ne pouvons jamais nous passer.

Les graines céréales ou les farineux et les préparations qu'on en fait contiennent beaucoup de parties amylacées et par là sont employées avec le plus grand avantage après qu'on leur a fait eprouver la fermentation panaire, pour détruire leur viscosité ou les fait cuire pour des soupes qui se preparent à l'eau, au lait ou au bouillon, suivant les circonstances ; car la pâte qui a subi le dégré de fermentation convenable, devient friable, se dissout facilement dans l'eau ; ce qui fait que le pain se digere bien et forme la meilleure et la principale nourriture de l'homme, surtout s'il est bien cuit, car la croûte du pain qui est la partie la plus cuite est aussi la plus nourissante et la plus facile à être digeree. le biscuit dont on se sert

dans les longs trajets de mer, n'est que du pain cuit deux fois, il se conserve pendant des années entières, quoi qu'exposé à un air chaud et humide, se dissout aisément dans l'eau et forme un aliment très sain, très nourrissant et de facile digestion. (a)

On emploie aussi dans le régime les herbes potagères qui ne sont ni trop relâchantes ni trop acides, telles que les différentes espèces de chicorées et les racines usuelles, parce qu'elles contiennent une partie amylacée chargée d'un sucre fort doux, qui est un mélange d'huile et de sel dont l'effet est très salubre, en observant de n'employer ces plantes que dans leurs forces, parce que quand elles commencent seulement à pousser elles ne sont encore composées que d'eau de terre et d'air principes, et par conséquent ne contiennent presque point de parties nutritives, de manière qu'elles ne servent qu'à lester l'estomac et souvent à le fatiguer par l'air qui s'en dégage, lorsque les plantes sont dans leur force, au contraire, toutes les parties qui les composent sont combinées de manière que le sucre qu'on en peut retirer ne diffère point de celui de la canne à sucre, car suivant Malgraff huit onces de suc de chervi donnent une once et demie de sucre. Mem. de l'acad. de Berlin

Le sucre et le miel contiennent un mucilage et un savon très atténués, ils fournissent une nourriture légère qui divise les glaires, ils fortifient par leurs parties huileuses et n'irritent que légèrement par leurs parties salines. ces deux substances, qui entrent souvent dans la constitution, et plus souvent encore dans la préparation de la plus part des substances alimenteuses tirées des végétaux, leur donnent une vertu plus savoneuse, diminuent leur densité et les rendent échauffants; le miel se digere cependant plus difficilement que le sucre et s'il séjourne dans l'estomac il rancit, il acquiert de l'amertume, et peut causer des désordres.

(a) Il faut attendre que le blé soit bien mûr et bien sec pour l'employer; sans quoi le pain qui en résulteroit pourroit causer des accidents, parce que son air fixe n'est pas assez combiné et surtout parceque son eau de végétation n'en pas assez evaporé.

le Sucre est sans contredit les meilleures des substances nutritives que nous ayons et les plus agreable: les animaux la devore les insectes en sont avides, c'est un aimant qui les attire en foule. le Sucre tient lieu de pain à la cochinchine, puisque parmi les gardes de l'empereur il y a 300 beaux hommes de choisis et qui ont chacun trois livres de Sucre par jour qui leur tient lieu de pain de munition.

Les fruits sont de tous les alimens ceux qui exigent le plus de precautions pour la nourriture des malades: car autant ils peuvent flatter le gout et être salutaires, lorsqu'ils sont employés avec prudence et discernement, autant ils peuvent nuire par l'usage immodéré, ou lors qu'ils sont pris à contre temps: ceux d'été se digerent facilement quand ils sont mûrs, c'est ce que l'on connoît au tact et a la couleur (a) parmi les fruits les plus salutaires, on compte les cerises, les mûres, les pêches, les poires fondantes, les raisins &c. le Suc de ces fruits est un Sucre agreable doux et fondant qui nourrit et fortifie, qui désobstrue en conservant la fluidité de la bile, détend les fibres trop tendues et humecte celles qui sont dessechées.

Les fruits d'une moindre qualité sont les fraises, les framboises, les groseilles, les differentes especes de prunes les abricots les pommes, &c.

L'usage de ces fruits est très contraire à ceux qui sont sujets aux aux aigreurs parceque leur qualité relâchante est susceptible de s'aigrir, augmente le mal au lieu de le soulager ou de remedier: c'est encore à cause de cette propriété laxative qu'ils ne conviennent pas à ceux dont l'estomac et les intestins sont trop relâchés, dans ceux qui ont le sang dissous et les forces épuisées parceque la grande quantité d'air fixe qu'ils renferment ne s'absorbant pas, se ramasse en bulles qui peuvent causer des coliques très douloureuses suivies d'accidents très graves. M. Hales a trouvé qu'une

(a) j'ai prouvé que la maturité et la germination produisoient presque le même effet que la fermentation: un fruit cueilli pour être mangé sur le champ a une saveur bien differente de celui qu'on mange seulement 24 heures après surtout s'il n'est pas bien mûr: il cause la diarrhée parceque les parties constituantes du fruit sont en mouvement pour terminer la maturité; plus fixes ou degagé et cause des distentions, &c.

pomme contenoit 18 fois son volume d'air fixe et qu'elle soulevoit un poids de 11776ᵍʳ. Stat. des végét.

Enfin ceux à qui ils conviennent se trouveront mieux de les manger seuls, ou seulement avec du pain, que de les mêler avec d'autres aliments, comme aussi de ne boire que de l'eau parceque le vin les durcit et les aigrit; mais comme le feu emporte les trois quarts de l'air contenu dans un fruit il suit de là que les compotes, les marmelades et les confitures sont aussi bonnes qu'agréables, et que les malades et les convalescents peuvent en manger sans danger.

Ce n'est pas assez de connoître la maladie et le tempérament du malade pour lui prescrire des règles diététiques relatives aux alimens, il faut encore savoir ce que son estomac digere le plus facilement, car il en des personnes qui digerent les viandes et dont l'estomac est surchargé par les légumes, et d'autres qui supportent au mieux les légumes tandis que les viandes leur occasionneroient des angoisses, des insomnies, de la tristesse et même de la fievre. Il en est de même du lait, du beurre des oeufs, du poisson d'eau douce, de mer et des differents apprêts que l'on donne à tous ces alimens: le plus simple est sans contredit le meilleur; j'entends par le plus simple le moins composé.

Un peu d'assaisonnement donne du ton aux fibres de l'estomac des malades ou des convalescents qui ne peuvent pas encore faire de l'exercice; les legers stimulants leur conviennent comme le sel, le sucre, la camomille le thym, la marjolaine, le cerfeuil &c. surtout si on les emploie sagement car tout ce qui irrite, augmente la circulation, use les organes et abrege la vie.

Il faut que les malades évitent les mélanges de différents alimens, et cette règle doit être observée d'autant plus strictement que leur estomac sera plus ou moins foible. Horace sans doute aussi bon physicien que grand poete nous avertit du danger auquel nous expose la multiplicité des mets dont nous faisons usage dans un même repas. = rappelles vous dit-il, quelqu'un de ces = repas simples dont vous vous êtes si bien trouvé; mais dès = qu'avec les ragoûts, les rôtis, on mêle le gibier le poisson, les = viandes douces se changent en bile, et une bilieuse fait = mille ravages dans l'estomac = Sat. 2 Liv. 2.

La mastication est très essentielle; les alimens bien pénétrés

pas la Salive, Sejournent moins dans l'estomac, les Sucs s'en Séparent plus aisement et les organes Digestifs sont moins fatigués: il arrive même que l'on mange moins et que l'on est aussi nourri qu'avec une plus grande quantité d'alimens, ce qui est avantageux à un blessé qui ne peut point faire d'exercice.

Les malades doivent observer de ne jamais prendre de nouveaux alimens que les premiers ne soient Digérés, l'estomac se trouve alors briqué de Sucs Digestifs qui se mêlent avec ces nouveaux alimens, les pénetrent et favorisent une bonne Digestion.

Ceux qui ont l'estomac sensible ne peuvent pas supporter une longue abstinence, parceque les Sucs Digestifs acquierrent une âcreté qui irrite cet organe et trouble le Sommeil; un peu d'aliment enveloppe sa pointe et remédie à cet inconvenient; de là je conclus qu'ils Doivent Souper légerement, pour prevenir les Suites d'une Digestion laborieuse, parceque; pendant cette fonction, le sang se porte à la tête et dérange le Sommeil et que, pendant le Sommeil les nerfs ayant moins d'action n'agissent pas assés sur l'estomac pour faciliter la Digestion.

Section 3e.

Des Boissons et de l'abus des eaux chaudes

Il ne suffit pas d'indiquer les alimens qui conviennent aux malades pour remplir l'objet de la question proposée, il faut encore développer les qualités bienfaisantes des boissons dont on doit faire usage dans le traitement des maladies chirurgicales, pour connoître celles qu'il faut préférer dans les differentes circonstances.

L'eau tient le premier rang, parmi les boissons: elle rafraîchit, elle humecte, elle leste, elle aide à la Digestion, Hoffman la qualifie de panacée universelle, parce qu'elle convient à tous les âges, à tous les tempéremens, particulièrement aux bilieux, aux sanguins, aux mélancoliques et à tous ceux qui ont la fibre seche, ou qui sont incommodés par les aigreurs.

La meilleure est celle qui est légere, pure, douce, fraiche, qui dissout facilement le savon, qui s'échauffe aisement, et dans la la quelle les légumes cuisent en peu de tems; ces qualités ne se trouvent guere que dans l'eau de fontaine si celle dont on est

obligé de faire usage ne les réunit pas, il faut ou la passer par la fontaine Sablée, avant d'en faire usage, ou la faire légérement bouillir pour détruire les oeufs d'insectes et les graines des plantes qui se trouvent surtout dans l'eau de pluie qui a servi de lessive à l'athmosphere: Leuwenboeck compte 27300000 animalcules dans une seule goutte d'eau.

Je dis qu'il faut faire légérement bouillir l'eau dont on veut faire usage, surtout l'eau de pluie, parceque, en poussant trop loin cette ébulition l'eau deviendroit insipide par l'évaporation de la majeure partie de l'air qui est combinée avec elle.

Du Vin.

Parmi les liqueurs fermentées, le vin tient le premier rang; comme stimulant, il irrite les fibres et augmente le mouvement, mais pris avec modération, il fortifie l'estomac, favorise la transpiration, ranime toutes les fonctions et est regardé comme le lait des vieillards. Il convient mieux aux phlegmatiques qu'aux bilieux d'ou l'on doit conclure que son usage doit être proscrit dans les cas ou il y a roideur, tension, sécheresse, fievre, inflammation.

Le célebre Newton, prenoit du vin à la place d'alimens pour se ranimer dans des travaux ~~extraordinaires~~, ou lors qu'il lui survenoit quelques chagrins. Dans ces cas comme dans ceux d'épuisement, il faut preferer un vin plus nourissant que spiritueux et qui fortifie sans irriter, comme le vin de bourgogne, ou le bon vin vieux des environs de lyon bien dépouillé de son sel tartareux, car dit Vauhelmont, les petits vins qui produisent des aigreurs, troublent la digestion et irritent les nerfs.

Le vin pris à la cuve ou au pressoir, qu'on appelle moût, contient une très grande quantité d'air fixe, qui venant à se degager dans l'estomac cause quelque fois des coliques violentes, c'est cependant un excellent antiseptique, qui pris, à propos, produit le plus grand bien comme le prouve l'experience. Le Sobre Comaro, se sentoit renaître aux approches des vendanges, le moût du vin le ressuscitoit, et tant qu'il buvoit du vin nouveau, ses forces se soutenoient, tandis qu'à mesure que son vin vieillissoit, il les sentoit diminuer.

Le vin du Rhin est froid et pesant, les bilieux et les sanguins peuvent en faire usage.

Le vin de grave est agreable et salutaire.

Les vins blancs contiennent plus d'acide que les rouges, par conséquent plus d'air fixe; ils sont diuretiques et antiseptiques, mais ils sont contraires à ceux qui ont la poitrine délicate.

Les vins d'espagne, de Cypre, de frontignan, de bourgogne, des canaries, enfin ceux qui contiennent une substance douce, agréable, et oléagineuse, pris en petite quantité, sont de bons condimens qui conviennent surtout aux tempéraments secs.

Du cidre et de la biere.

quoi qu'en général les malades fassent peu d'usage du cidre et de la bierre, il y a neanmoins des cas où ils en peuvent boire sans inconvéniens d'autres mêmes où l'on peut regarder ces boissons comme remedes alimenteux; delà il est essentiel de les connoître pour les défendre ou les ordonner avec connaissance de cause.

Le cidre est une liqueur fermentée faite avec des pommes ou avec des poires; cette derniere porte le nom de <u>Poiré</u>; l'une et l'autre sont pectorales, rafraîchissantes, et nourrissantes; la poiree est plus légére et de plus facile digestion. il y a du cidre doux et du cidre piquant, le premier convient aux tempéraments froids et secs, le second aux temperaments chauds et bilieux.

La biere est aussi une liqueur fermentée, faite avec de l'orge ou du froment, et des fleurs de houblon. l'usage de cette boisson bien dépouillée, nourrit et engraisse, elle tient le ventre libre et pousse par les urines, elle convient à presque tous les tempéraments, excepté aux phlegmatiques; son excès cause des humeurs visqueuses, dont on se débarasse difficilement surtout si la bile est épaisse, ce qui doit nous rendre circonspects sur l'usage de cette liqueur pour boisson ordinaire.

La petite biere ou <u>drêche</u> n'est point enivrante, elle contient beaucoup d'air fixe, c'est un puissant dissolvant des humeurs, aussi l'employe-t'on avec le plus grand avantage contre le scorbut, la gangrene, et dans tous les cas où il y a de la pourriture.

Abus des boissons chaudes.

Je n'entends point parler ici des boissons connues sous le nom de tisannes; mais seulement des eaux chaudes dont l'abus s'est introduit depuis plus d'un siécle, malgré les avis des plus célebres médecins et chirurgiens, et les exemples des maladies facheuses qu'elles ont occasionnées. rien n'est plus ordinaire que d'entendre dire, il faut boire aussi chaud que son sang pour vivre <u>longtems</u>.

Boerhaave s'est élevé contre cet abus, ses disciples l'ont combattu et malheureusement ce préjugé se perpétue chez la plus part des vieillards, les hypocondriaques et les valétudinaires, qui par là augmentent leurs maux au lieu de les détruire; les engorgements qui se forment chez eux viennent de la foiblesse des vaisseaux, et non de l'épaississement des liqueurs qui ont au contraire trop peu de consistance comme le prouve l'inspection du sang d'un laboureux, comparé avec celui d'un mélancolique. le premier en épais, d'un rouge foncé et souvent couvert d'une couenne fort dure et fort épaisse, comme dans les maladies inflammatoires, tandis que le sang du mélancolique, sera dissous, aqueux, glaireux et peu coloré; c'est donc au premier à délayer son sang et non au second.

La premiere impression des boissons chaudes se fait sur l'estomac, 1° en relâchant les fibres de cet organe, elles leur ôtent les forces dont elles ont besoin pour agir sur les alimens; ceux ci séjournent dans ce viscere, causent un poids dont on cherche à se débarasser en buvant beaucoup de thé ou d'autres boissons délayantes qui entraînent à la verité, les alimens à demi digérés et soulagent en apparence, pour augmenter ensuite la cause du mal. 2° en buvant beaucoup surtout des boissons chaudes on entraîne les sucs digestifs, on détruit la mucosité qui tapisse l'estomac et les intestins, les nerfs se trouvent à nud, et les alimens causent des douleurs plus ou moins vives après le repas. le thé dont on fait le plus d'usage ne contient de principe essentiel qu'une résine âcre et corrosive, avec quelques particules astringentes dont on s'apercoit facilement au gout stiptique qui crispe légérement quand il est fort chargé, mais qui ne lui ôte pas sa qualité relachante quand il est noyé dans l'eau, qualité qui produit tant de maladies de langueur dans les villes où l'on en use habituellement: il y a cependant des cas où le thé peut être utile, pris modérement. les flamands paroissent s'en bien trouver à cause de la grosse biere et de la quantité de beurre dont ils font usage.

Je m'écarterois du sujet proposé si je donnois plus d'extension à ce chapitre, il est tems de considerer les alimens comme cause des maladies.

Troisieme Partie

Section 1re.

Des alimens considérés comme causes des maladies.

C'est avec raison que les plus grands médecins ont prescrit des réglés diététiques dans la cure des maladies, car lorsque nous considererons l'influence des alimens sur nos corps, nous verrons que s'ils entretiennent la santé en réparant par leurs sucs les pertes que nous éprouvons continuellement, ils causent souvent des troubles dans nos organes, soit qu'ils pêchent par leur quantité, soit qu'ils dépravent nos humeurs par leur qualité.

Les alimens pris en trop grande quantité causent des maladies, parce qu'ils distendent l'estomac au point de lui faire perdre son ressort, d'ailleurs leur poids ferme les orifices de ce viscere en comprimant les arteres gastriques, leur sejour cause une difficulté de respirer qui interrompt la circulation, des crudités, des crudités qui produisent des rots, des nausées, des douleurs d'estomac, des vertiges, des vomissements, (a) parceque les fibres trop tendues élargissent et ferment absolument l'estomac comme Wepfer l'a confirmé par plusieurs exemples. les alimens ainsi renfermés causent souvent des convulsions qui sont suivies de diarrhées de dissentories &c.

Si la trop grande quantité d'alimens peut être cause de maladies, de même l'abstinence poussée trop loin procure une dépravation des sucs digestifs dans les premieres voyes, qui occasionne de très facheux accidents et même la mort. en effet il est plus aisé de remédier aux desordres qui ont pour principe une trop grande réplétion qu'à ceux qui naissent d'une trop longue abstinence, c'est ce qui a fait dire à hippocrate, qu'on commettoit plus de fautes en observant une diette trop sévere, qu'en mangeant trop.

(a) Souvent ces vomissements ne peuvent pas avoir lieu parceque l'orifice superieur de l'estomac se trouve resserré, ce qui arrive quelquefois chez les ivrognes qui meurent d'apoplexie faute de pouvoir vomir.

Le jeûne est cependant une très bonne chose pour nettoyer et délivrer les intestins des humeurs qui les engorgent, surtout si pendant ce jeûne on boit de l'eau, c'est un moyen de vivre longtems, c'est aussi ce que faisoient les anachorètes asiatiques comme Bacon l'observe.

En effet l'on previent par l'usage de l'eau, tous les accidents que peut causer une trop longue abstinence parce que l'eau divise les sucs gastriques et les empêche de s'altériser et de se corrompre. on a vu des malades ne prendre que de l'eau pendant des années entieres, sans eprouver de corruptions dans leurs humeurs, comme je l'ai rapporté dans la premiere partie de cette dissertation.

Hippocrate nous prescrit la quantité d'alimens que nous devons prendre. = que les alimens, dit-il, soient proportionnés au travail, car ajoute t'il ailleurs, si les forces du corps surpassent les alimens, c'est à dire si on les digere, ils nourrissent, donnent de la vigueur au corps, mais si la force des alimens surpasse les forces du corps, c'est à dire si l'estomac ne peut pas les digérer, ils produisent une foule d'incommodités. Foe. pag. 421.

Ce ne sont pas les alimens que nous prenons qui nous nourissent, mais seulement ceux que nous digerons, encore faut il, comme je l'ai dit, distinguer dans les uns et dans les autres la partie nutritive de la matiere testante. l'action de nos organes tire des substances alimenteuses les sucs analogues à nos humeurs et les change en nôtre propre substance, d'ou il suit que les alimens doivent être proportionnés à l'état dans lequel nous nous trouvons et à l'exercice que nous pouvons faire sans nous incommoder; car si nos organes sont trop foibles pour agir sur une grande quantité d'alimens quelque fois même de difficile digestion, au lieu de former un bon chyle, ils se corrompent et deviennent cause étrangere. il faut donc consulter les forces du malade et l'état de la maladie pour proportionner la quantité d'alimens qu'il doit prendre.

Il ne faut pas comparer l'estomac d'un malade à celui d'un laboureur en santé, toujours exposé au grand air, continuellement en mouvement et toujours gai, dormant et faisant bien toutes ses fonctions, digerant la nourriture la plus grossiere sans que le chyle qui en résulte soit vicieux; il passe sans obstacle dans les vaisseaux sanguins devient sang lui même dont le superflu

s'evacue par les urines, par la transpiration pour laisser le corps dans un parfait équilibre; que l'on donne à un tel homme une nourriture légere, elle sera bientôt digeréé et il tombera en foiblesse, tandis que le lard, la chair fumeé, le fromage le gras pain le lestent le nourrissent le soutiennent et le fortifient.

Si un malade ou un homme d'une constitution foible prenoit de pareils alimens il éprouveroit bientôt des douleurs d'estomac, des angoisses et il auroit une indigestion, et cette indigestion deviendroit peut être la peine de son intempérance. il est vrai que les malades ne sont pas toujours à portée de choisir les alimens qui leur convienneut et qu'ils sont forcés de prendre, surtout à la campagne, celui peut-être qui leur convient le moins, c'en alors sur la quantité qu'il faut se reglez, parce que le trop n'est jamais nécessaire.

Quand hippocrate dit qu'il faut que les alimens soient proportionnés au travail, c'est parceque l'exercice favorise la digestion puis qu'il fortifie le corps, donne de l'activité à la fibre et maintient par là les fluides dans un bon état; il ouvre l'appétit, il facilite les sécrétions surtout la transpiration, il fait plus, il donne du courage en procurant une sensation agréable dans tout le genre nerveux.

Le repos au contraire détruit la force des muscles et les met pour ainsi dire hors d'état de supporter les mouvemens, ce qui ralentit le cours des liquides presque abandonnés aux seules forces du coeur. alors la chaleur diminue; les humeurs croupissent et se corrompent, celles ci se dissolvent, les autres prennent trop de consistance; toutes s'altèrent, les sécrétions ne se font qu'imparfaitement, les humeurs par leur séjour acquierent une acrimonie qui cause des maladies plus ou moins graves.

Rien de plus capable d'affoiblir l'estomac et de détruire les sucs digestifs que le défaut d'exercice. en diminuant la force du ventricule il rend la digestion difficile, parceque les alimens n'éprouvant pas les changemens qui leur conviennent pour former un bon chyle; ils se corrompent et ne donnent que des sucs crus ou mal digérés. les végétaux développent leur acide qui irrite les nerfs, les viandes se pourrissent occasionnent des eructations nidoreuses et souvent des diarrhées continuelles parceque les intestins éprouvent les mêmes accidens que l'estomac; d'autre fois les malades sont affectés de constipations qu'ils attribuent ordinairement à un grand feu, tandis qu'elles ne viennent que d'un défaut d'exercice qui diminue la force

de la respiration, car le mouvement musculaire contribue beaucoup à cette action; celui ci n'agissant que foiblement sur les visceres du bas ventre il en résulte des constipations et quelque fois des amas de matieres glaireuses dans l'estomac, qui en dérangent les fonctions.

Quoique l'exercice soit necessaire à l'homme, il seroit très imprudent d'en faire de violents d'abord après le repas, parce que les alimens ne doivent pas être balotés dans l'estomac et que rien n'est plus capable de déranger le méchanisme de la digestion que de tels mouvemens. en effet si un legier exercice peut contribuer à la digestion il n'en est pas de même d'un exercice violent. M Bombert attacha du vin à l'aisle d'un moulin et le trouva entierement corrompu en peu de jours, ce qui prouve combien le mouvement tend à decomposer les corps.

Les alimens de mauvaise qualité depravent nos humeurs les substances dures se changent difficilement en bon chyle, et ne conviennent qu'aux gens robustes qui font beaucoup d'exercice, elles doivent par conséquent être interdites aux blessés à qui on ordonne le repos quoique d'ailleurs ils paroissent jouir d'une bonne santé, j'en dis autant des alimens crus et de ceux qui sont visqueux, en observant qu'il faut donner quelque chose à l'habitude; car hippocrate nous dit = les alimens salubres qui plaisent = et paroissent agreables aux personnes en santé, leur deviennent = ordinairement excellents, lors qu'ils sont malades, pourvu qu'on ait = le soin d'en ralentir l'activité et d'en diminuer la force; autrement = le corps ne pourroit point les supporter et ils lui servient plutôt = nuisibles que profitables = in fine libri de affectionibus.

On met dans la classe des alimens de mauvaise qualité, la chair des animaux et des poissons, salés, sechés, fumés, toutes les choses grasses parce qu'elles sont difficiles à être digerées et surtout parce qu'elles se rancissent et causent par leur acrimonie des accidents facheux. on a vû des personnes délicates vomir une huile grasse qui leur brulloit le gosier, cette huile provenoit du lard qu'elles avoient mangé sept ou huit heures avant. il en est de même de l'anguille, du saumon, surtout du foie de ces poissons qui contiennent beaucoup d'huile sont sujet à se rancir facilement. si le poisson gras et huileux est de difficile digestion, les oiseaux qui s'en nourrissent doivent être mis dans la même classe; enfin les legumes grossiers, les farineux crus, ne peuvent fournir qu'un chyle visqueux capable de produire beaucoup d'obstructions et d'autres maux chez les gens qui sont forcés d'observer le repos; en effet la pâte cuite avant d'avoir fermenté ne

se dissoud pas dans l'eau, ce qui fait que les pêcheurs s'en servent pour prendre du poisson: cependant l'expérience prouve que ces alimens sont salutaires à ceux qui font beaucoup d'exercice et qui sont forts et robustes.

Le même inconvénient existe jusque dans les alimens trop succulents qui tendent facilement à l'alkalicité, parce que ces substances se corrompent aisément par leur séjour dans l'estomac et produisent un chyle très disposé à la putréfaction, comme je le dirai après avoir rapidement parcouru les avantages et les inconvéniens qui résultent de l'usage des substances acides.

Section 2.e

Des alimens acides et acescens considérés comme cause de maladies.

Tous les alimens tirés des végétaux ou des animaux fermentent dans l'estomac, par le mélange des sucs digestifs, un chyle neutre, balsamique, qui n'est ni acide ni alkali et qui passe dans le sang pour fournir aux sécrétions et aux réparations; mais si les alimens que nous prenons ne sont pas proportionnés à la force de nos organes digestifs, ils se corrompent et produisent un chyle alkalescent ou acescent selon leur nature.

Tous les farineux produisent des sucs acides; parce qu'ils fermentent et s'aigrissent facilement, il en est de même des végétaux qui sont acides ou qui le deviennent par la fermentation, comme les fruits d'été.

L'acrimonie ou la constitution acide doit toujours être regardée comme maladive, car dans un animal sain on ne remarque ni acide ni alkali dans les liqueurs. le savant Boerhaave, après avoir nourri un moineau avec du pain pendant quatre jours ne découvrit aucun acide ni dans son corps ni dans ses excrémens. une vache nourrie de trefle, de marguerite et d'oeille, donne un lait exempt de toute acidité, donc la force vitale dans un animal sain transforme les substances acides en des liqueurs douces et nourricieres; mais si les forces des organes digestifs ne sont pas

suffisantes pour produire cet effet, les substances farineuses fermentées s'aigrissent par leur séjour dans l'estomac comme le vin qui est rejetté sous la forme de vinaigre; les substances farineuses non fermentées causent des viscosités et remplissent de flatuosités les premières voies, l'abus des fruits, et surtout de ceux qui ne sont pas mûrs, resserre, épaissit et coagule les humeurs, il cause des douleurs, la pâleur et souvent la galle.

C'est dans les premières voies que se développe l'acide qui se mêlant ensuite avec le sang peut en infecter toute la masse, si l'action des solides sur les fluides et la reaction des fluides sur les solides ne se trouvent pas suffisantes pour l'empêcher.

Je dis que l'acide se manifeste dans les premières voies puisque c'est d'abord dans l'estomac qu'il a son siege. il est moins fort, étant mêlé avec la bile et le devient encore moins dans le canal thoracique où il se trouve confondu avec beaucoup de liqueurs animales.

Les aliments acides ou acescents conviennent dans bien des circonstances, et principalement à ceux qui mangent beaucoup de viande, pourvu que leur estomac ne soit pas surchargé, car lorsque ces aliments ne se digerent pas, l'air fixe s'en dégage; cause au ventricule et aux intestins, des distensions, des coliques, &c. le chyle qui en résulte acquiert une acrimonie qu'il communique bientôt à toute la masse.

Les acides conviennent encore à ceux qui ont le visage rouge par trop de chaleur, parce qu'ils tempérent l'effervescence de la bile lors que les humeurs sont glaireuses, colérieuses, accompagnées de chaleur, on se trouve bien de l'usage des acides, parce qu'ils reveillent par leur pointes le ressort des solides et que pénétrant les fluides par leur extrême finesse et la mobilité de leurs parties; ils deviennent d'excellents attenuants et de bons apéritifs; ils sont contraires à ceux qui sont pâles qui ne sont point échauffés et qui ressentent un sentiment de froid dans les chairs. on emploie les acides pour prévenir la dissolution du sang parce qu'ils coagulent les liqueurs animales et comme ils contiennent beaucoup d'air fixe, ils résistent à la pourriture et rétablissent les parties qui en sont attaqués; d'ailleurs neutralisant les alkalis ils les empechent de faire des ravages.

Symptomes qui caracterisent une acrimonie acide.

L'état d'acidité se manifeste par des éructations aigres qui ayacent quelques fois les dents; cette acidité se communique même aux excrements des enfants à la mamelle et ces excrements ont une odeur aigre; souvent elle cause un sentiment de faim qui excite des douleurs d'estomac, des défaillances, des palpitations de coeur, des sueurs froides, des contractions spasmodiques et quelque fois le colera morbus.

Les personnes les plus sujettes à cette acrimonie sont celles qui ont la fibre lâche et molle, soit par tempérament soit à la suite de quelque maladie; le défaut d'exercice seul est capable de produire cette acrimonie dans ceux qui font un grand usage des aliments acides.

Ceux qui ont cette acrimonie dans le sang sont pâles, il se forme chez eux des obstructions, des engorgements dans les vaisseaux capillaires, qui leur causent des démangeaisons, des pustules et souvent des ulceres pâles très difficiles à guérir.

Si cette acrimonie affecte les nerfs, elle cause des convulsions, des accès épileptiques surtout chez les femmes d'une complexion lâche; c'est à cette acrimonie à la quelle on doit attribuer la mort des enfants à la mamelle, causée par un aliment acescent, c'est à dire, par le lait d'une nourrice de complexion molle, ou par la foiblesse du tempérament et le défaut de mouvement. les exemples que fournissent ces tristes victimes ne sont que trop frequens pour en rapporter des observations.

L'acrimonie acide comprend aussi la spiritueuse et la pénétrante ou fermentante; l'une est produite par la fermentation du vin, de la vieille bierre et autres esprits distillés; elle cause la soif, l'ivresse et tous les maux qui en dépendent; l'autre est occasionnée par le moût du vin, de la biere ou d'autres boissons tirées des fruits et renfermées dans le tems même de la fermentation, comme on fait le vin mousseux de champagne; cette acrimonie cause des éructations, des gonflements, des coliques, des convulsions, des diarrhées, des dissenteries et quelquefois la mort.

On lit dans les mem. de l'acad. des sciences une observation sur un gentilhomme qui pressé par la soif but une grande quantité de la plus forte biere en bouteille qui n'avoit pas encore fermenté. il mourut de convulsions, malgré tous les remedes qu'on put lui faire. ses intestins parurent, dans l'ouverture qu'on

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

en fit, gonfles au delà de ce que l'on peut dire par la Dilatation de l'air fixe qui n'ayant pu se digerer s'étoit ramassé en masse et avoit causé tous les accidents.

Humeurs anti acides.

Lors qu'on s'apercoit d'une acrimonie acide, il faut y remedier promptement et s'il se peut avant qu'elle ait passé dans le sang; dans ce cas on emploie les substances alimenteuses tirées du regne animal, elles sont antiacides parce qu'elles sont disposées à s'alkalisce surtout celles des animaux qui se nourrissent d'autres animaux; par exemple l'usage des oiseaux aquatiques qui vivent de poisson, produit un nourriture capable de détruire l'acidité des sucs: les canards sauvages et domestiques, les sarcelles, sidgeon, la macreuse, le butor, les oies sauvages et domestiques, la mouette &c. les oiseaux qui vivent d'insectes, comme le moineau, le pinçon, la maure, l'alouette, la grive, la perdrix, le faisan, la caille, le râle, le pluvier &c (a).

les animaux qui font beaucoup d'exercice, comme la becasse, la becassine, le lievre, le Daim, le sanglier, &c.

Les oeufs de ces oiseaux et la chair de ces animaux forment une nourriture capable de détruire l'acidité des humeurs; on peut encore y joindre les poissons de proie et les differentes especes de coquillages, parce qu'ils se nourissent d'autres poissons ou d'insectes et qu'ils contiennent un alkali volatil très exalté, qui neutralise très bien l'acrimonie acide.

Les substances alimenteuses tirées des végétaux qui ont plus de disposition à l'alkalescence sont encore mises en usage avec avantage.

Boerhaave place dans ce nombre:

L'absinthe	L'armoire	Le chardon benit
L'alliaire	L'arum	Le chardon marie
L'ail	L'asperge	Le chardon Notre Dame
L'anet	L'asphodele	La cherfeuille
L'authora	la benoite	Le chou
L'angelique	Le Bazilic	Le cochlearia
L'anis	Le calament	Le cresson
L'aristoloche longue	La camelée	Le celeri
L'aristoloche ronde	Le carvi	L'escorsonaire

(a) Les oiseaux à bec gros, rond et court vivent de grains, les oiseaux à bec long et mince vivent d'insectes de vers &c. Les oiseaux à bec plat et à pattes membraneuses vivent de poissons.

L'artichaud sauvage	La carotte sauvage	Les deux especes de Galanga
L'aunée	La petite centaurée	Le Girofle
Le Gingembre	Le Raiferage	La Jarriette
L'herbe au chat	Le Poivre	La Gironiere
La marjolaine	La Pyrethre	Le Statycium
Le marube	Le Persil	Le Stipole
La matricaire	Le grand Raifort	le Tilque mahame
La moutarde	Le Petit Raifort	Le Thim
Le Muret	La Roquette	Le Thlaspi
Les origans	Le Roseau aromatique	La victoriale
L'ortie	La Rhue	Le Velar
L'origan	La Sabine	La Zedoaire

Boerhaave conseille pendant l'usage de ces alimens antiacides de boire de trois en trois heures le vin suivant

Du vin blanc une pinte et demie
Du sel d'absynthe deux dragmes. mêlés.

Les sels alkali corrigent et domptent les ravages que les acides causent sur le corps humain, comme ceux ci remedient aux desordres qui prennent leur source dans une nourriture alkalescente. les acides sont contraires à celui qui se sent des aigreurs et qui n'a point d'appetit parce que cet état est causé par le defaut d'action de la bile comme on le remarque dans les enfants à la mamelle et dans les filles qui ont les pâles couleurs. on parvient à guérir les premiers en faisant observer à la nourrice un regime alkalescent et pour les filles on ajoute à ce regime, l'acier, l'essence d'absynthe, les savons alkalins &c.

je m'ecarterois de mon sujet, si je detaillois les absorbans et les autres remedes qui conviennent à ceux qui sont attaqués d'une acrimonie acide; me bornant aux alimens je joindrai encore les amandes, les pistaches, les noix, les noisettes, la noix de cacao dont on fait le chocolat, la graine de pavot, les huiles tirées par expression. de toutes ces substances, ainsi que des sirops, enfin les matieres gelatineuses faites de bouillons épais de viande et de poisson.

Toutes ces choses emoussent bien les acides, mais elles relâchent les fibres de l'estomac et par là augmentent les causes de l'acrimonie acide. Il faut donc les employer avec precaution, comme on fait de l'eau de poulet et des autres délayants; car—

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

faut que les organes de la digestion soit relâchés les alimens acescens produisent toujours l'acrimonie acide; ce qui fait qu'il ne suffit pas de remedier a l'acidité, mais qu'il faut encore s'occuper du rétablissement de l'estomac en employant un regime corroboratif dans le quel on fait entrer le jus d'écrevisses de riviere, si vanté par hippocrate, la gelée preparée avec la chair de vipere; celle de corne de cerf, et le blanc manger, &c.

Section 3e.

Des aliments alkalescents considerés comme cause de maladies.

Les substances végétales dont les sucs s'aigrissent sont nommées végétaux acides ou acescents, et celles qui au lieu de s'aigrir se putréfient et se convertissent en une huile alkaline se nomment alkalescentes telles sont la plûpart des plantes aromatiques ce qui fait qu'il ne faut les ordonner qu'avec beaucoup de précaution, parce qu'elles développent ou augmentent l'alkalescence de nos humeurs.

* mais comme elles contiennent une huile aromatique très contraire à l'acidité on les emploie avec avantage en comme alimens

Je dis qu'elles développent l'alkalescence de nos humeurs parce qu'il faut que nous soyons dans un état de maladie avant que cette acrimonie se manifeste, car le sang, en sortant d'une veine, ne cause aucune irritation dans l'oeil ni sur une plaie récente; et avant qu'il acquierre de l'acrimonie dans les vaisseaux, il faut qu'il passe auparavant par plusieurs dégrés d'alteration.

Les plantes alkalines sont fort âcres, il y en a même de vénimeuses, ce qui fait que la plûpart doivent être rejetées de la classe des alimens* et comme nuisibles dans le cas d'acrimonie acide.

Si l'abus des alimens tirés des substances végétales alkalines peut être cause de maladies, que ne feroit pas l'abus des substances animales dont nous nous nourissons? et comme ces substances ont plus ou moins de tendance à l'alkalicité et portent dans le sang plus ou moins d'acrimonie, je vais en parler rapidement pour indiquer les animaux dont les sucs sont plus ou moins

exaltés a fin de choisir les uns de préférence aux autres, suivant les règles diététiques convenables à la maladie que l'on veut guérir.

Les animaux qui causent le moins d'acrimonie alkaline sont ceux qui se nourrissent de foin, de fruits d'été ou de grains, parce que cette nourriture contient moins de sels volatils alkalis et que ces sels sont moins volatilisés.

Les animaux qui se nourrissent d'autres animaux ou d'insectes causent plus d'acrimonie alkaline, parce que cette nourriture contient un alkali volatil extrêmement exalté qui se développe très aisement dans l'estomac de ceux qui en font usage.

Enfin les animaux qui font beaucoup d'exercice, contiennent aussi un sel volatil très exalté tels sont ceux dont j'ai parlé.

La manière de les tuer contribue encore à en préparer les sucs; par exemple ceux que l'on fatigue à la chasse ont les sucs fort exaltés et contractent une délicatesse qui n'est autre chose qu'une disposition à la putréfaction, il en est de même des animaux que l'on étouffe, que l'on assomme ou que l'on ne saigne pas, pour qu'ils soient plustot prets à être mangés, ce qui dépend encore du climat et de la saison, parce qu'il faut un certain dégré de chaleur pour développer ce commencement de putréfaction qui volatilise les sucs et attendrit les viandes.

Si la chaleur produit cet effet sur les chairs des animaux, quelle attention ne devons nous pas avoir dans l'usage que nous en faisons surtout dans l'été et dans les pays chauds? n'est ce pas de leur abus que naissent la plûpart des fièvres putrides et des maladies aigues qui surviennent, même dans les pais tempérés? presque toutes les maladies chroniques viennent aussi de l'alkalescence de nos humeurs, ce qui prouve la nécessité de bien connoitre la nature des alimens qui produisent cette acrimonie.

Les poissons de toute espece sont extrêmement alkalescents, celui de mer l'est infiniment plus que celui de rivieres ou de lacs; et le poisson sans écailles l'est plus que celui qui en a; enfin ceux qui ont des coquilles le sont encore plus que tous les autres.

Si les alimens alkalescents se corrompent dans l'estomac et causent ce que nous appellons indigestion, le chyle qui en résulte est en partie corrompu, et en circulant avec nos humeurs, il causera des accidents plus ou moins graves suivant la force des organes

qui servent à la digestion, parceque l'expérience prouve que les pléthoriques sont plûtot attaqués par une épidemie que les autres; ce qui fait qu'une maladie pestilentielle frappera plûtot un homme fort et robuste que celui qui sera foible et délicat; aussi Hippocrate Liv 1er aphor 3e veut que l'on se méfie d'une santé excessive, parceque la même force de complexion qui suffit pour porter le sang et les sucs à ce degré de perfection, les exalte enfin au point d'occasionner une maladie; de maniere que la stagnation de nos liqueurs ou leur trop grande agitation peut causer l'acrimonie alkaline.

Signes qui caracterisent l'acrimonie alkaline.

Cette acrimonie se manifeste par la soif, la perte d'appetit et l'aversion pour les alimens alkalescents, par des eructations nidoreuses ou des rapports d'un gout d'oeufs pourris, par les levres sales ainsi que la langue, les dents le palais et le gosier; par la bouche chaude et amere; par des douleurs d'estomac des nausées, des vomissements de matieres putréfiées et quelquefois par la diarrhée qui débarasse les intestins et soulage le malade quand la matiere corrompue n'occupe que les premieres voies, comme il arrive à ceux qui ont mangé du poisson ou des oeufs qui se sont putréfiés dans l'estomac; enfin l'acrimonie alkaline cause une lassitude accompagnée de chaleur et de douleur iliaque inflammatoire. Après que le chyle a causé ces premiers accidents, il passe dans le sang le dissout et le dispose à la putréfaction: celui ci corrode les vaisseaux par son acrimonie, produit des hémorragies, des pustules plombées, et enfin la gangrene.

Alimens anti alkalins

Les substances alimenteuses contraires à cet état doivent être choisies dans la classe des alimens acescents qui sont actuellement acides ou prets à le devenir dans l'estomac; parce qu'elles contiennent plus d'air fixe que les autres, comme les farineux fermentés, surtout l'amydon et l'avoine à cause de leur qualité acide, les vins clairs du Rhin, de la moselle, mêlés avec beaucoup d'eau, conviennent si la fievre et la chaleur ne sont pas considérables; dans ce dernier cas le lait coupé avec l'eau forme une boisson salutaire, le petit lait ou une liqueur savoneuse très convenable, la limonade, le vinaigre noyé dans l'eau avec du sucre ou du miel produit aussi de bons effets, la gelée de quelques fruits acides, enfin la tisanne des anciens faite avec de l'orge fermentée cuite dans l'eau.

Rien ne convient mieux en effet que les substances farineuses

fermentées, elles sont propres à détruire l'alkalescence des humeurs par l'acescence dont elles sont susceptibles; on en fait des décoctions, des crêmes et des emulsions qui par leur qualité savoneuse desobstruent les vaisseaux relâchent les solides, et enveloppent par leurs parties huileuses l'acrimonie alkaline.

Mais si les humeurs n'ont qu'une disposition à la putréfaction, on se trouvera bien des fruits d'été et d'automne, pourvu qu'ils soient mûrs; si au contraire l'acrimonie alkaline en poussée jusqu'à la putréfaction, on aura recours aux substances alimentaires antiseptiques dont je parlerai à l'article Gangrene

Section 11e.

Des Aliments considérés comme cause d'acrimonie muriatique.

L'acrimonie muriatique se remarque principalement dans les matelots qui se nourrissent pendant leur voyage, de poisson et d'autres viandes salées, fumées, &c. cette nourriture les rend immobiles et perclus de douleurs, ils ont des erosions rouges sur la peau qui leur causent des démangeaisons considérables, leur salive est salée, ils éprouvent une soif presque continuelle, leurs urines sont lixivieuses souvent couvertes d'une pellicule grasse, ils ont les dents déchaussées et les gencives pourries par le scorbut.

Il est rapporté dans les transactions philosophiques qu'une fille qui mangeoit continuellement du sel à pleine main, devint comme une statue inflexible; cela prouve combien le sel durcit les chairs.

Les aliments qui conviennent à cet état sont les substances amylacées, les emollients, les liqueurs acides, les fruits de même qualité, le petit lait, les viandes fraîches, et tous les végétaux acescents; mais dans l'assaisonnement il faut retrancher le sel et tous les aromatiques.

Il y a encore des substances alimenteuses qui sont contraires aux acrimonies alkalines et muriatiques; on les appelle adoucissantes parce qu'elles émoussent les sels piquants. De ce nombre sont les légumes farineux, comme les pois, les feves, &c. la crême, le beurre, la moëlle &c.

Section 5e.

Des aliments visqueux, aromatiques gras, huileux, consideres comme cause de maladies.

Les parties visqueuses des animaux comme la peau, les tendons, les ligamens, le fromage et les farineux qui n'ont point fermenté, causent des pesanteurs, des rots des crudités et les maladies qui en sont les suites telles que les obstructions, les amas de glaires &c.

L'acrimonie aromatique est produite par un huile et un sel acres unis ensemble qui se trouvent dans les alimens dont nous faisons usage, tels que le poivre, la muscade, la cannelle &c. cette acrimonie augmente le cours des fluides en irritant les solides et par là dissipe les parties les plus liquides, cause la secheresse, la soif, des ardeurs d'entrailles, des nausées, des rots, des vomissemens, la fievre la migraine &c.

L'abus des substances grasses et huileuses comme l'anguille, le congre, les oeufs trop vieux, le lard le beurre, surtout s'il est fit, &c. lubrefie et relache les solides, suppose au grossissement des matieres glaireuses, cause aussi des obstructions, des indigestions des vomissements, des dessentes et autres maladies aussi dangereuses.

Si quelqu'un a trop mangé de ces substances, il rendra cinq a six heures après des rots amers d'une odeur insupportable; il aura des nausées des vomissements de matiere corrompue que l'on prend presque toujours pour de la bile et qui n'en est pas, puisque ces matieres jettées sur le feu l'enflammeront et que la bile l'éteint; au surplus ce vomissement d'alimens dénaturés et corrompus n'arrive jamais qu'à ceux qui ont l'estomac foible, les sucs digestifs appauvris et presque sans vertu, et non aux personnes fortes et vigoureuses.

On remedie aux desordres produits par les alimens visqueux, aromatiques, gras, et huileux par un regime accescent en evitant toutes les substances qui ont produit la maladie et en donnant au malade des crêmes d'amydon du bouillon de viande bien dégraissé, du pain cuit deux fois, des décoctions d'orge, d'avoine, de riz, de millet des panades et des fruits d'été bien mûrs: pour boisson le petit lait, le lait coupé, ou de préference une tisanne de gayac à cause de sa qualité balsamique et aigrelette à laquelle on ajoutera de la reglisse et des raisins secs.

Section 6.me

Règles diététiques relatives à l'âge, au sexe et aux différentes constitutions ou tempéraments

La chirurgie ne se borne pas seulement à guérir les maladies de son ressort, elle les previent encore par les préceptes lumineux qu'elle donne dans l'hygiene ou le traité des choses non naturelles, et comme la plûpart des maladies sont causées par la qualité des alimens, il convient pour tâcher de les prevenir, d'établir des règles diététiques relatives à l'âge, au sexe et aux différentes constitutions.

Alimens pour les enfants

Le lait est sans contredit la meilleure nourriture qu'on puisse donner aux enfants nouveaux nés, puisque c'est celle que la nature leur a destinée, tout autre aliment leur est pernicieux à cause de la délicatesse de leurs organes.

Dès qu'un enfant a pris assez de force pour que le lait de sa mere ne lui suffise pas, on lui donnera du lait de vache ou de chevre avec du sucre ou une soupe de panure, c'est à dire du pain seché au four, et ensuite cuit à l'eau avec du sucre ou avec un peu de beurre et de sel ou de la bouillie faitte avec de l'amydon ou avec de la farine de froment fermentée, car celle qui n'a point éprouvé cette préparation forme un aliment vigueux capable d'occasionner des obstructions comme l'expérience le prouve journellement.

La fermentation du bled consiste à le faire germer avant de le reduire en farine bien fine parceque la germination equivaut à la fermentation panaire par la combinaison de toutes les parties du grain, il vaut encore mieux se servir d'amydon avec du sucre, la bouillie en sera et plus nourrissante et plus facile à être digerée. pendant la pousse des dents, mettés à la main des enfants une croute de pain rassis frottée de miel, et donnés leur de l'eau miellée tant qu'ils en voudront pour boisson.

A mesure que l'enfant grandit et prend des forces, il faut augmenter sa nourriture en observant qu'elle doit être extremement tenue pour faciliter l'extention des fibres sans les rompre. Si l'enfant n'a pas de dispositions aux obstructions ou au rachitis, le lait de vache doit toujours en faire la base; on y ajoutera l'amydon, le ris, la farine

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

d'orge, de froment, de maïs, les légumes tendres comme les chicoracées les fruits bien mûrs, les oeufs frais à la coque ou un peu de chocolat avec du pain, de la soupe faite avec du bouillon de viande bien dégraissé, &c., mais si les solides sont trop lâches comme dans les engorgements des glandes, dans le rachitis, il faut employer des substances alimenteuses légèrement astringentes.

A quatre ou cinq ans on leur permet un peu de viande tendre, et pour boisson, l'eau pure, car le vin, les liqueurs spiritueuses, le thé, le caffé et autres choses semblables les empêchent de grandir.

On augmente les alimens à mesure que l'estomac devient plus fort et on accoutume les enfants à se nourrir indistinctement de tout sans excès, en proportionnant la nourriture à l'exercice qui leur est absolument necessaire: tel est le moyen de leur former un bon tempérament.

Alimens propres à l'âge de puberté

Le corps se développe, l'accroissement se fait d'une maniere sensible surtout si elle est favorisée par des alimens nourrissans qui produisent un chyle doux et bien préparé tandis que les alimens de haut goût porteroient de l'acreté dans le sang, augmenteroient l'action des solides, et le cours des fluides: c'est par la même raison qu'il faut proscrire l'usage du vin et des liqueurs spiritueuses qui à l'âge de puberté s'opposent non seulement à l'accroissement mais encore causent mille désordres physiques, en augmentant la fougue du sang qu'il faut au contraire tempérer.

Alimens convenables aux femmes délicates.

Les régles diététiques qui conviennent aux filles et aux femmes délicates, sont les mêmes que celles qu'on emploie dans l'âge de puberté par la conformité de foiblesse des organes, excepté que la quantité doit être moindre, parce qu'il se fait moins de dissipation chez elles que chez les jeunes gens; je n'entends point parler ici de ces femmes qui sont d'un tempérament vigoureux et d'une constitution robuste; celles ci rentrent dans la classe des hommes faits, dont je parlerai dans le numéro

L'estomac des femmes délicates est très sujet à se déranger ce qui fait qu'elles doivent s'observer sur le régime, et ne prendre que la quantité d'alimens que ce viscere peut digérer avec facilité; elles doivent donc faire plusieurs petits repas par jour, en proportionnant les quantités d'alimens au peu d'exercice qu'elles

pour ordinairement.

Elles doivent éviter de manger des fruits verds, des ragouts trop épicés, des salades trop vinaigrées, et tant d'autres alimens de fantaisie ou de mode qui leur causent des maux d'estomac souvent difficiles à guérir, suivis d'une acrimonie acide qui passant dans le sang y fait les ravages que j'ai détaillés au Chap 2 de cette 3e partie.

Alimens pour l'homme fait.

Lorsque l'homme a pris son accroissement, il doit connoître son tempérament et se prescrire lui meme un régime convenable à sa complexion, c'est l'âge de jouir des plaisirs, celui qui en usera avec modération ne sera pas dans le cas d'éprouver des retours ameres.

=Un homme, dit Celse, né avec une bonne constitution, qui se porte =bien et qui ne dépend de personne, doit ne s'assujettir à aucun =régime et ne consulter aucun medecin. pour diversifier sa maniere =de vivre, qu'il demeure tantôt à la campagne tantôt à la ville; =mais plus souvent à la campagne, il naviguera, il ira à la =chasse, il se reposera quelque fois, et prendra fréquemment de =l'exercice, car le repos affoiblit, et le travail rend fort. l'un hâte =la vieillesse, l'autre prolonge la jeunesse. il est bon qu'il se =baigne tantôt dans l'eau chaude, tantôt dans l'eau froide; qu'il =s'oigne en certain temps, et qu'il n'en fasse rien en un autre; qu'il =ne se prive d'aucune viande ordinaire; qu'il mange en compagnie =et en particulier; qu'il mange en un temps un peu plus qu'à =l'ordinaire; qu'en un autre il se regle; qu'il fasse plutôt deux =repas par jour qu'un seul; qu'il mange toujours assez et un peu =moins qu'à sa faim. cette maniere de s'exercer et de se nourrir, =est autant nécessaire que celle des athletes (a) est dangereuse et

---

(a) Les Athletes menoient une vie dure et en général ils pratiquoient un régime très austere, bêchant la terre un mois avant le combat pour se rendre les muscles souples, et s'abstenants des poissons forts et du commerce des femmes et en général de tout ce qui pouvoit les affoiblir: comme horace nous l'apprend par ces vers.

qui Studet optatam cursu contingere metam,
multa tulit, fecit que puer: sudavit et alsit:
abstinuit venere, et vino. art. poët. vers 412 et suiv.

superflue. Si quelques affaires les obligent d'interrompre l'ordre de leurs exercices, ils se trouvent mal, leur corps devient replet, ils vieillissent promptement et tombent malades.

Les conseils de Celse me conduisent naturellement à dire quelques choses des règles diététiques que les vieillards doivent observer.

Régime des Vieillards.

Dans la vieillesse les fibres se dessechent et se racornissent, elles perdent leurs ressorts et produisent des obstructions par la viscosité des fluides: les pores de la peau se resserrent, la transpiration insensible ne pouvant se faire, reflue sur les parties internes. De là naissent une foule de maladies qui se succedent les unes aux autres, souvent jusqu'à la mort.

Pour remédier à cette aridité dans les fibres, ecrivoit le célebre Boerrhaave dans ses institutions de méd. § 1063 = les vapeurs, les fomentations, les onctions, les bains, les clysteres faits de matieres adoucissantes, d'une odeur agréable, de lait, de bouillon de viande, d'huile d'animaux vivants; sont d'excellents secours contre l'aridité de la vieillesse pour retarder la mort, et faire vivre longtems; mais ils sont nuisibles dans la jeunesse =

Il faut ajouter aux preceptes de ce grand homme un régime composé d'alimens délayants et légers, tels que la panade, l'usage des soupes d'amydon soit à l'eau, au lait, ou au bouillon; le chocolat, de sauté de volaille et de gibier dont la chair est blanche, enfin les alimens détaillés dans le chap. 2 de la 2e partie. en observant que la boisson des vieillards doit être du vin vieux et trempé qui sera pris avec modération.

Quant à la quantité des alimens, elle doit être proportionnée à la force de l'estomac et à l'exercice qu'ils font; ils doivent se garantir des injures du temps et n'avoir jamais froid surtout aux pieds; il faut encore qu'ils diminuent leur nourriture à mesure qu'ils avancent en âge, et qu'ils mettent de longs intervalles entre leurs repas: leur souper doit être fort leger et seulement composé d'un potage ou d'un peu de fruit cuit avec du sucre ou d'un autre aliment leger.

Enfin le meilleur conseil qu'on puisse donner aux vieillards, c'est d'imiter, si non en tout, du moins en partie, le Sobre Cornaro; ce noble vénitien étoit d'un tempérament foible et bilieux.

Après avoir mené une vie tumultueuse, essuyé plusieurs maladies graves, ses médecins lui ordonnerent le régime pour tout remède. il le

commença à 36 ans et le poussa si loin qu'il ne prenoit que douze onces de solides et quatorze onces de liquides par jour en deux fois.

Il mangeoit du pain, du potage, des oeufs frais, du veau, du chevreau, du mouton, des perdrix, des poulets, des pigeons, entre le poisson de mer, il choisissoit la dorade, et entre celui de riviere, le brochet.

Il buvoit du vin pur, il préferoit le vin nouveau le vieux l'incommodoit, comme je l'ai dit sect 3e de la 2e partie.

Cornaro diminuoit encore cette quantité d'alimens, à mesure qu'il sentoit diminuer sa chaleur naturelle, en vieillissant, de maniere qu'il parvint à ne prendre pour toute nourriture à chaque repas qu'un jaune d'oeuf, encore sur la fin de sa vie un seul oeuf lui suffisoit pour les deux repas qu'il prenoit chaque jour, il vécut cependant plus de cent ans.

J'observerai seulement que l'exemple de cornaro quant à l'usage du vin nouveau ne doit pas servir de regle. il est peu de tempéraments qui le supportent sans inconvenients dans un age avancé et chacun à cet égard doit consulter le sien.

Des tempéraments

Cette réflexion me conduit naturellement à dire un mot des divers tempéraments et à faire connoître les alimens qui leur conviennent et ceux qui leur sont contraires.

par tempérament il faut entendre la constitution des individus, chacun a le sien, encore change t'il suivant l'âge, le climat et les alimens, aussi les anciens les ont ils distingués en tempérament inné et en tempérament acquisitif.

Les uns et les autres consistent dans l'action combinée des fluides sur les solides et en la réaction des solides sur les fluides. la bonne qualité de ces lès entretient le ressort de ceux ci, et de cet accord parfait résulte une bonne et forte constitution, tandis que l'humeur dominante établit la diversité des tempéraments; tel que le sanguin, le bilieux, le mélancholique et le pituiteux. les changements qui arrivent dans ces tempéraments les combinent et les confondent souvent de maniere a en former de mixtes; c'est au praticien éclairé à démêler ces varietés, ces changements pour prescrire des regles diététiques convenables: je me bornerai aux divisions ordinaires que l'on connoit par les signes distinctifs qui les caracterisent.

Le Sanguin

La constitution sanguine est sans contredit la meilleure. les

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

signes qui la font connoître sont assez remarquables ; aussi je me contenterai de dire que les alimens qui lui conviennent sont, la viande de boucherie, la volaille le gibier, dont la chair est blanche, à cette nourriture les sanguins joindront les acides ou acescents pour tempérer la vélocité du sang, ainsi que les fruits crus, les liqueurs fermentées, le petit lait, l'usage du vinaigre et des plantes acides : mais ils doivent éviter les liqueurs trop nourrissantes telles que la bière, le cidre, les substances alimenteuses qui forment trop de sang, comme les farineux les légumes siliqueuses surtout apprêtées à l'huile ou au beurre ; enfin tout ce qui accelere le mouvement des fluides est contraire aux sanguins ; de ce nombre sont les epiceries les plantes âcres et aromatiques, &c.

Alimens propres aux sanguins

Le Bilieux.

La bile domine dans la constitution bilieuse elle donne à la fibre trop de tension et trop d'élasticité, ce qui rend le corps maigre et fort, produit une chaleur vive, un pouls dur, la peau seche, &c.

comme la bile est un puissant dissolvant, elle tient toujours les humeurs dans un état fluide et exalté, qui facilite l'action des vaisseaux ; excite le mouvement des esprits en aiguillonnant les organes, aussi les bilieux ne peuvent pas supporter le jeûne et la diete comme les autres constitutions, les alimens rafraîchissants et humectants leur conviennent, il n'en est pas de même de ceux qui se digerent facilement, parce qu'ils ne séjournent pas assez dans l'estomac ; ce qui fait que la bile acquiert de l'âcreté dans les premieres voies et quelle cause des maux souvent difficiles à guérir les graisses au contraire et les sucs gélatineux présentant plus de résistance leur conviennent mieux ; ces substances sont dissoutes et digerées de même que les pois, les fèves, le riz les cardes, les choux fleurs, les artichaux, le pain le plus dur et le moins fermenté, cependant ils doivent éviter les alimens trop échauffants comme le gibier, les poissons de mer qui sont presque pourris, et s'ils en font usage, ils doivent les assaisonner avec beaucoup de vinaigre.

Alimens propres aux Bilieux

Les bilieux devroient presque toujours boire de l'eau, parce que le vin et les liqueurs en augmentant le ressort des solides, exaltent davantage la bile et s'ils se permettent de boire du vin, ils doivent préférer le vin blanc bien trempé.

Le mélancolique

Dans la constitution mélancolique ou atrabilaire, le sang

en épais et circule lentement ; les sécrétions se font tantôt bien, tantôt mal et souvent il arrive des obstructions dangereuses parce que les vaisseaux sont fermés et rigides et que les humeurs sont denses, tenaces, et visqueuses, ce qui rend le corps maigre et desséché.

Les règles diététiques qui conviennent à cette constitution doivent se tirer des substances alimenteuses propres à pénétrer les parties trop rapprochées, en divisant la ténacité des humeurs.

pour parvenir à ce but, il faut proscrire du régime des mélancoliques tous les aliments gras, parce qu'ils relâchent l'estomac, émoussent la salive, les sucs gastriques, la bile et les liqueurs qui se répandent dans les intestins. par leur sejour dans l'estomac, ils causent un mal aise, ils s'y rancissent, s'y corrompent et produisent par leur irritation des symptômes facheux ; on doit donc les bannir du régime des mélancoliques et des estomac foibles.

Les aliments visqueux, pâteux et glaireux, produisent un effet semblable à celui des graisses : on comprend dans cette classe, les pâtes grasses, les fritures ; par cette préparation les aliments éprouvent une chaleur trop violente qui développe subitement les sels et donne une âcreté aux sucs qui entrent dans leur composition les beignets, les crêmes les pieds d'animaux, l'oie, le canard, les oeufs durs, les poissons sans ecailles, ceux d'étang, ceux qui ont la chair molle, glaireuse, ou qui sont trop gras comme l'anguille, doivent aussi être rejetés.

Les aliments qui contiennent beaucoup d'air fixe, sont souvent préjudiciables aux tempéraments foibles et mélancoliques, parce que cet air venant à se développer et n'étant pas assez contenu par la foiblesse des parties il produit des gonflements considérables, de là le tiraillement des nerfs, qui cause des douleurs, trouble la digestion, comprime les viscères du bas ventre, en dérange les fonctions, et cause quelque fois des inflammations.

Il faut cependant observer que l'air qui se développe des aliments, est absolument nécessaire et que nous ne pourrions pas vivre avec des aliments d'où on l'auroit enlevé. nous verrons même que les aliments qui en contiennent le plus, sont employés avec le plus grand succès dans les maladies putrides et gangreneuses ; mais cet air si utile dans un corps bien organisé se digére peu à peu avec les aliments qui le contiennent pour être employé utilement en devenant ensuite partie constituante ; au contraire ne se digerant pas, il se ramasse en bulles dans un estomac foible et y porte le désordre.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Il faut encore proscrire du régime des mélancoliques les viandes dures, salées, fumées; parceque séjournant longtems dans un estomac foible, sans pouvoir se digérer, elles incommodent d'abord par leur poids, et se corrompant par le séjour qu'elles font dans ce viscere; elles irritent ensuite par leur âcreté.

Enfin les alimens austeres et astringens sont contraires aux mélancoliques, comme les coings, les grenades, l'epine-vinette, l'oscille, les capres, les liqueurs fortes et spiritueuses, les vinaigres et tous les alimens qui sont fort acides; parceque les mélancoliques ont les nerfs très susceptibles, de la moindre irritation, surtout encore s'ils sont sujets aux aigreurs.

Alimens propres aux mélancoliques.

Pour remplir donc l'indication de la nature et procurer aux mélancoliques des alimens propres à rompre la ténacité de leurs humeurs, il faut avoir recours aux humectans, aux délayans, aux substances qui rafraîchissent et lâchent le ventre, à celles qui dissolvent la bile; on doit leur prescrire une boisson abondante, telle que l'eau dans laquelle on aura dissout quelques sels pénétrans, ou l'eau d'orge, le petit lait, le vin blanc léger bien trempé, la petite bierre coupée avec de l'eau, les fruits bien mûrs, le miel, le sucre, les herbes potageres comme les laitues, les chicorées, la dent de lion; enfin si l'acide paroit dominer, il faut avoir recours aux substances animales telles que les viandes des jeunes animaux, le beuf tendre, le bon veau, le mouton nourri dans des lieux secs, les poules, poulets, chapons, poulardes, surtout s'ils ne sont pas trop gras, les poulets d'indes, les perdreaux, les pigeonneaux, les alouettes, &c, le poisson à écaille, qui a la chair ferme, courte et tendre, soit de mer, soit de riviere ou de lac.

Si au contraire la constitution foible et mélancolique reconnoît pour cause une acrimonie alkaline il faut avoir recours aux substances alimenteuses, acides ou acescentes dont j'ai parlé aux sections 2 & 3 de cette troisieme partie, et surtout aux preparations d'oxygala.

Ce régime doit être aidé d'un exercice modéré, et comme les mélancoliques sont incommodés de l'air trop froid, de même que de la chaleur; ils doivent se procurer une habitation dans un lieu tempéré et principalement eviter l'oisiveté et la compagnie des gens tristes.

De phlegmatique ou pituiteux.

La constitution phlegmatique ou pituiteuse se manifeste par des maux d'estomac, par la perte de l'appetit, par un sentiment de plénitude sans avoir mangé, des pourissements de matieres glaireuses qui tapissent l'estomac, des gonflements de ce viscere, qui se communiquent au ventre comme on l'observe chez les enfants rachitiques, parce que cette humeur bouche les orifices des veines lactées et s'oppose au cours du chyle; d'où suit la pâleur, les engorgements blancs, les tumeurs froides, &c.

Les personnes phlegmatiques vomissent des glaires quand elles ont fait usage des substances glutineuses comme, les pâtes, les tendons, les ligaments, la peau des animaux, dont on se sert pour faire la colle; car si la bile et les fibres de l'estomac ne dissolvent pas ces substances, la viscosité glutineuse spontanée aura lieu, delà les glaires et les accidents qu'elles causent.

Dans cette constitution il faut éviter les alimens visqueux et aqueux, comme la soupe mitonnée, les farineux non fermentés, la graisse, l'huile, le beurre, le veau, l'agneau, le cochon de lait, le poisson gras et huileux, les plantes emollientes rafraichissantes et mucilagineuses, les fruits d'été.

Aliments propres aux phlegmatiques ou pituiteux.

Il faut prescrire une diète alkalescente, le pain bien fermenté, les alimens de haut gout, les épices, l'ail, l'oignon, les végétaux aromatiques; en général tout ce qui met la bile en mouvement dissout le phlegme: l'eau est aussi un bon dissolvant surtout si elle est mêlée avec quelques substances pénétrantes, car seule elle est trop relâchante, l'usage modéré du vin et des liqueurs fermentées ne peut que faire du bien dans cette constitution, ainsi que les bouillons faits avec la chair des animaux les plus disposés à l'alkalisce.

La paresse est la passion favorite des pituiteux cependant personne ne devroit faire plus d'exercice qu'eux pour déplacer et fondre les glaires qui tapissent les premieres voies, cest la constitution qui supporte le mieux la diète et le jeûne excessif. ce tempérament est assez ordinaire aux enfants et plus commun parmi les femmes que parmi les hommes.

Quatrieme Partie

Section 1re.

Régles diététiques que prescrivoient les anciens dans le traitement des maladies.

Avant Hippocrate, on ne connoissoit pas les régles diététiques relatives aux alimens dans le traitement des maladies ; c'est a lui a qui nous avons l'obligation de cette partie si utile dans l'art de guérir, et sans la quelle les remedes les mieux administrés seroient insuffisants, pour ne pas dire nuisibles.

Il ordonnoit à ses malades une espece de bouillon d'orge mondé qu'on appelloit tisanne ; on la préparoit en faisant d'abord tremper l'orge dans l'eau pour la gonfler ; on la faisoit sécher au soleil ou la battoit pour en détacher l'écorce, on la réduisoit en farine, qu'on faisoit longtems bouillir dans l'eau et ensuite sécher pour s'en servir au besoin : il en étoit de même du froment et des autres grains farineux ; mais Hippocrate employoit l'orge de préference ; et la farine qui en resultoit, comme ses différentes préparations, se nommoient tisanne par antonomase, tandis que celles qui se faisoient avec les autres grains portoient le nom du grain, comme tisanne de Riz, tisanne de lentilles, de blé, &c.

Lors qu'il vouloit s'en servir, il faisoit bouillir, par exemple, une partie de farine d'orge sur 12 a 15 parties d'eau pour la tisanne appropriée a la diete legere dans la diete exacte, on coulloit cette décoction, et elle formoit la crême ou le suc de la tisanne, enfin dans la diete très exacte, il ne donnoit que de l'eau preparée avec une partie de miel sur huit parties d'eau.

Lorsque la chaleur et les signes de pourriture étoient considérables il faisoit ajouter à cette eau miellée un peu de vinaigre.

Hippocrate nourrissoit peu ses malades dans le commencement des maladies aiguës, mais cependant assez pour ne les point affoiblir, et pour les mettre en état de supporter une plus grande abstinence dans leur progrès, si le cas l'exigeoit. il reproche aux médecins de son temps d'employer une diete trop sévere : ils dessechent, dit il, leurs malades comme des harengs, avant qu'il en soit tems, et

l'eau causent la mort.

Hippocrate permettoit à ceux de ses malades qui pouvoient prendre quelque chose de plus que la tisanne; des bettes, de la citrouille, du melon, des arroches et de la patience pour les rafraîchir et les humecter. (a)

Il permettoit assés l'usage du vin bien trempé et donnoit la préférence au vin blanc sec qui porte bien l'eau. Les autres boissons qu'il ordonnoit étoient savoneuses et rafraîchissantes.

Par cette méthode il ne s'introduisoit dans le sang que des substances capables de corriger l'espece d'acrimonie que la fievre y fait naître. ce régime est antiseptique et par conséquent doit avoir la préférence sur les décoctions de viande dont on se sert aujourdhuy.

Galien a scrupuleusement suivi les préceptes diététiques d'hippocrate; il ne soutenoit les forces de ses malades que pour faciliter la coction de l'humeur peccante.

Sydenham ne s'écartoit pas de la méthode d'hippocrate et de galien; dans les maladies fort aigues il ne donnoit à ses malades qu'une nourriture légére et rafraîchissante composée de gruau, de panade simple, pour boissons, de l'eau d'orgeat de la petite biere, &c, il défendoit les bouillons les plus legers; dans des cas moins graves, il permettoit seulement l'usage du bouillon de poulet.

La pratique de Boerhaave en absolument conforme à celle des grands hommes que je viens de citer, il n'employoit dans les maladies aigues que des panades, - dans les fievres dit-il a ses disciples, le régime doit toujours être proportionné à la maladie; car si les mouvements fébriles sont trop violens, on les modérera par l'abstinence, la diéte rafraîchissante, le frais de l'air, &c; et d'un autre côté s'ils sont trop paresseux et trop lents, on les animera, et on les augmentera par des alimens plus ordinaires et plus nourrissants, par des boissons plus fortes ou un air plus chaud, &c.

Il suit de ce que je viens de dire que la diéte végétale a été la seule employée dans les maladies aigues; dans les quatre périodes de temps que je viens de parcourir, et par les quatre plus grands praticiens que nous connoissions dans l'art de guerir.

Il seroit à souhaiter qu'ils nous eussent tracé des régles diététiques aussi sures pour les maladies chroniques que celles qu'ils nous ont laissées pour les maladies aigues: le sujet proposé par l'académie

(a) hist. de la Med. de boerh.

ACADEMIE DE CHIRURGIE

servit bientôt rempli. je vais tâcher de suppléer ace défaut en rassemblant les lambeaux épars dans nos différents traités pour en faire un corps qui ait pour base la saine pratique.

^ de maniere qu'une maladie aiguë peut devenir chronique si elle passe 40 jours.

Les anciens avoient fixé la durée des maladies aiguës à 40 jours: par exemple une opération majeure, sera la maladie aigue; l'ulcere qui en résultera formera la maladie chronique, ou une maladie aiguë qui se terminera par un dépôt critique, formera la maladie chronique par l'ulcere qui en résultera.

par la même raison les maladies chroniques pourront devenir aigues par des dépôts de matieres morbifiques.

Les regles diététiques dans les maladies chroniques doivent donc varier en raison des causes qui ont produit ou qui entretiennent ces maladies. ces causes sont en grand nombre; les préceptes diététiques doivent donc être multipliés, tandis que dans les maladies aiguës, la théorie étant presque la même, la pratique doit peu varier.

Les alimens aidés des choses non naturelles ont souvent terminé la cure des maladies chroniques en les choisissant dans la classe des fortifiants, des délayants, des relachants, des adoucissants, des stimulants, des antiseptiques, des incrassants, des laxatifs, des diurétiques &c. en les combinant suivant la constitution des malades, les causes de la maladie, et les indications qui se présentent. (x)

Dans ces maladies la necessité seule doit nous guider sur la quantité d'alimens qu'il faut toujours proportionner aux forces du corps aux pertes qu'il éprouve, et surtout à la foiblesse des organes de la digestion et à l'impureté des sucs. il ne faut pas être trop rigide; de crainte de trop affoiblir le malade déjà miné par la maladie, ne pas donner d'alimens, que les premiers ne soient digérés et n'en donner chaque fois que ce que l'estomac peut digérer sans être fatigué.

Le lait, surtout celui d'ânesse et de chevre et le petit lait, étoient souvent employés chez les anciens ou comme nourriture ou comme médicament dans le traitement des maladies chroniques.

je m'écarterois du sujet, si je parlois de l'exercice qu'hippocrate ordonnoit à ses malades, ainsi que des bains qu'il exigeoit pour parvenir à la cure des maladies chroniques.

(x) on trouve des formules diététiques de toutes ces classes dans le précis de la matiere médicale de Mr. Lieutaud edition de 1776.

ces choses peuvent être considerées comme des moyens pour aider l'effet des alimens. le bain, dit-il rafraîchit et humecte, il délasse, il ramollit les peau et les jointures, il pousse les urines et détruit les pesanteurs de la tête: et en parlant de l'exercice, il dit, qu'il faut quelquefois pousser hors du lit les timides, et exciter les paresseux.

Quand je dis que le lait étoit employé par les anciens comme nourriture, je ne prétends pas exclure les autres alimens: hippocrate nous avertit que les viandes et les boissons, dont les hommes se servent dans l'état de santé, doivent aussi leur servir quand ils sont malades, en les choisissant ou en les préparant, selon la nécessité qu'il y a de rafraîchir, d'humecter, de dessécher, ou d'échauffer.

D'après cet avis salutaire, on choisira parmi les alimens de facile digestion, que j'ai decrits dans la seconde partie de cette dissertation sect 2, ceux qui paroîtront les plus convenables, soit dans les substances animales, soit dans les végétales: si on joint à ces préceptes généraux les loix tirées des choses non naturelles, on aura les règles diététiques relatives aux maladies chroniques, dont les détails regardent chaque espece de maladie en particulier, mais comme les maladies aiguës peuvent dégénérer en chroniques, et que celles ci peuvent devenir aiguës comme, je l'ai dit, je m'efforcerai d'appliquer à chacune les règles diététiques qui leur conviennent.

Section 2e.

Règles diététiques relatives à la cure des plaies et des Ulceres.

"Tout le monde sait combien l'exercice contribue à la digestion, et personne n'ignore que le repos est absolument necessaire à la cure des plaies; d'où il suit que les blessés ne doivent faire usage que d'alimens de facile digestion et d'une assimilation aisée, afin que les sucs qui en proviennent étant portés vers la plaie, contribuent par leur douceur à sa prompte consolidation ..."

(a) je n'entends parler que des plaies qui sont assez considérables pour éxiger des soins assidus, où le dégorgement est fait et les accidents passés, parceque les plaies grâves qui sont recentes doivent être conduites, quant au régime, comme les maladies inflamatoires où je renvoye le lecteur pour éviter des répétitions.

En effet les sucs des différentes substances alimenteuses s'observent très bien par la quantité du pus qui découle d'une plaie ou d'une ulcere et par la nature des chairs qui le fournissent; parceque le chyle circule toujours avant que de se mêler avec le sang, et que passant avec les autres humeurs par la plaie, il y trouve moins de résistance, s'y arrête et s'y dégorge, comme le prouve l'expérience: on a vû des malades périr à la suite d'une suppuration abondante chargée de presque toute la matiere nutritive.

On observe encore que du défaut de régime provient un chyle crû qui porte avec lui assez d'acrimonie pour irriter la plaie et la rendre difficile à guérir en produisant par son séjour une sanie ichoreuse.

Si le pus est acrimonieux, on donnera les substances adoucissantes, comme le lait, le petit lait, les bouillons de tortue, de grenouille, de mou de veau, les fruits incrassants: s'il en dissout, fétide, putride, on prescrira une diete antiseptique à laquelle on ajoutera quelques médicaments simples, comme les balsamiques en petite quantité, le quinquina, le cachou, la cascarille, l'écorce de citron, &c. parceque ces substances donnent du ton aux solides, et aux sucs digestifs, leur qualité naturelle.

Pour guérir une plaie considérable, il faut entretenir un juste équilibre entre les solides et les fluides, en prescrivant des régles diététiques relatives aux circonstances. Si les substances alimenteuses (a) ne maintiennent pas les solides dans une force capable de résister aux efforts des fluides, les chairs deviendront baveuses; et si les alimens procurent trop de tension, la plaie ne sera pas humectée de cette rosée salutaire et bienfaisante qui en opére la consolidation. tel est l'effet des substances âcres qui sont assez ténues, pour passer dans les vaisseaux capillaires, et qui parvenuës dans les plaies frouent les embouchures des vaisseaux, les irritent et les enflamment.

D'où il suit qu'il faut employer un régime doux et humectant, comme les farineux mits à l'eau, au lait, ou au bouillon suivant les circonstances.

(a) j'entends ici par substances alimenteuse, non seulement le suc nourricier, mais encore les substances testantes qui le renferment, les boissons, & dont j'ai parlé dans la premiere et dans la seconde partie de cette dissertation et je continuerai de les confondre sous la dénomination d'alimens pour éviter les répétitions.

Il faut préférer les farineux fermentés, parce que cette préparation leur ôte ce qu'ils ont de trop visqueux, le pain bien levé et bien cuit, les bouillons de viandes legeres et bien dégraissées; les emulsions de semences farineuses douces et tendres.

Le lait pur, ou bouilli avec les substances amylacées des graminées fait une nourriture fort douce: il est à propos que celui soit coupé avec moitié d'eau en hiver, et une plus grande quantité en été. les fruits bien mûrs sont bons et bien agreables, ou en fait cuire ou on en met en compote pour leur ôter une partie de l'air fixe qu'ils contiennent, enfin les plantes potageres cuites à l'eau, au lait, au bouillon et au jus, telles que les laitues l'endive les épinards, le cherfeuil, les carottes la scorsonere, la barbe de bouc, les racines de panais, &c. on choisira enfin les substances alimenteuses convenables aux differentes constitutions des blessés; j'en ai donné le détail dans la 3me partie.

Outre le choix qu'il convient de faire des alimens, il faut encore en régler la quantité; si l'estomac du blessé se trouve surchargé, le chyle qui en résultera sera trop crud et changera l'état de la plaie, tandis que si le malade ne prend que peu à la fois l'assimilation des sucs se fera aisément, et la plaie qui en sera arrosée tendra chaque jour à sa guérison par une heureuse consolidation.

Une trop longue abstinence est tres pernicieuse aux blessés parceque dans la faim et la soif toutes les humeurs acquierent de l'âcreté et s'alkalisent bientôt, si elles ne sont adoucies par un nouveau chyle; leur urine devient âcre et leur haleine cadavereuse; &c. quand au contraire le corps est bien humecté dans toutes ses parties, les humeurs circulent facilement, les âcretés sont detruites par les secrétions abondantes et le malade se rétablit plus aisément.

On voit par là que le régime est absolument necessaire aux blessés, qu'ils ne doivent faire usage que d'alimens faciles à être digérés et capables de produire un bon chyle, que leur boisson doit être abondante et douce pour detruire les âcretés nuisibles, qui se trouvent dans les premieres voyes ou qui ont déja pénétré leurs humeurs.

Pour prescrire une diete salutaire, il faut bien avoir égard au tempérament, à l'âge, à la saison et à la maladie qui complique la plaie. tel aliment qui sera bon et de facile digestion, sera

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

du bien-être d'un et du mal-être à l'autre, quoi qu'ils jouissent également d'une bonne santé qu'on appelle santé de tempérament, soit la cause qui fait qu'un régime uniforme, composé de bons alimens n'a pas le succès qu'on a droit d'en attendre; par exemple dans les hôpitaux considérables où la nourriture est constamment la même, beaucoup de blessés meurent pour n'avoir pu obtenir des alimens convenables à leur état. heureux ceux dont le tempérament se trouve conforme au régime de ces maisons.

Le succès est donc plus assuré pour celui qui sert malade en particulier, parce que les regles diététiques sont fondées sur son tempérament, son habitude, et les accidents qui suivent ou accompagnent sa plaie. s'il est d'une constitution pituiteuse, les délayants seront remplacés par les corroborants et les stimulants, qui lui seroient très contraires s'il étoit d'une constitution sanguine.

= Les œufs chauds, mous et rouges, dit hippocrate (a) doivent user = d'un régime sec la plus grande partie de l'année, parce qu'ils = sont d'une nature humide; mais ceux qui sont durs, grêles, secs et = moins, doivent la plus part du temps employer un régime plus = humectant; car ces sortes de personnes ont le corps sec =

La saison cause encore des changements dans le régime des blessés, les humeurs se dépravent et se corrompent plus facilement l'été que l'hiver; c'est sans doute d'après ce principe que nos anciens recommandent la viande rôtie et un peu de vin pur l'hiver, en conseillant de prendre peu d'herbages, encore veulent-ils qu'on les choisisse parmi ceux qui échauffent et dessechent; le contraire est ordonné dans l'été; ils prescrivent le bouilli les herbes potageres — les plus tendres et le vin bien trempé. au printemps ils diminuoient le régime d'hiver en s'approchant de celui d'été, et dès l'automne, ils se preparoient au régime d'hiver en trempant moins leur vin et en prenant une nourriture un peu plus solide.

Ne vaudroit-il pas mieux suivre ces préceptes en général que de laisser subsister dans les hôpitaux la regle pernicieuse de donner du bouillon gras et de la viande pour toute nourriture dans les chaleurs d'été? ce régime tue une grande partie des blessés auxquels une nourriture prise dans le regne végetal auroit sauvé la vie.

(a) de salubri victus ratione, charter. tom 6. page 223. 224.

Il faut encore dans les regles dietetiques donner quelque chose à l'habitude, et ne pas prescrire le regime de l'officier au soldat, ou de l'homme sedentaire au laboureur. il faut aux uns plus de nourriture qu'aux autres, parce que leur estomac a l'habitude de digerer les alimens les plus durs; hippocrate dit= les choses moins bonnes le deviennent ordinairement moins à ceux qui y sont accoutumés depuis longtems. aph 50 sect. 2 = ce qui est prouvé par l'observation suivante rapportée dans le 1er volume des memoires de l'academie page 209.

= Un laquais fut blessé par une piere de moillon du poids d'environ 20lb. = qui tomba perpendiculairement d'un 2e Etage sur le sommet de sa tête: = il fut terrassé du coup et perdit connoissance; cette contusion étendue le = pericrâne; mais ne fut suivis d'aucun accident facheux, le malade fut = saigné six fois en trois jours, et observa un regime fort exact pendant = huit jours après ce temps il trouva le secret de se procurer des pommes = dont il mangea près d'un millier dans l'espace d'un mois, sans accident = et sans que personne s'en apperçût: l'exfoliation de l'os contus se fit et = le malade guérit dans le temps ordinaire. =

Les regles dietetiques dont je viens de parler ne concernent que les blessés qui jouissent d'ailleurs d'une bonne santé, quant à ceux dont la blessure est compliquée de fievre ou de quelque maladie interne, il faut que le regime soit analogue à la maladie qui la complique; par exemple si la fievre est ardente; que les humeurs s'alkalisent, il faudra recourir aux alimens acides et acescens, et retrancher du regime tous les alimens qui, par leur sejour dans l'estomac, développent un alkali volatil qui ne peut qu'aggraver la maladie et augmenter le danger du malade; comme le bouillon la viande, les oeufs, &c

La qualité du pus qui suinte des plaies et des ulceres peuvent faire juger de la constitution du sang; l'on sait que la matiere suppurée, n'est pas faite d'une humeur seule, qu'elle est formée par le mêlange des liqueurs particulieres que répandent les differents vaisseaux coupés ou déchirés, que le pus le plus louable est blanc, d'une consistance égale et sans odeur; s'il s'éloigne de cet état, il n'a pas les conditions requises: par exemple un pus séreux, sanguinolent, qui découle d'une plaie ou d'un ulcere rempli de chairs molles, quelque fois livides, et dont les bords sont douloureux et enflammés annonce une constitution de sang acrimonieuse pour laquelle les substances adoucissantes dont j'ai parlé dans cette section, sont bien indiquées et très propres à favoriser les effets des boissons humectantes qu'on employe pour dompter l'acrimonie.

BIBLIOTHEQUE NATIONALE

Si la blessure est suivie d'une sanguine causée par des liqueurs qui circulent contenement, il faudra ranimer les forces par une nourriture convenable, comme les viandes rôties, l'usage des substances corroboratives décrites sect. 2. de la 2e. partie, le vin les aromates enfin ceux que nous indique ambroise Paré Liv X chap XIV.

Si la pourriture survient à une plaie ou à un ulcère, sans que les voyes de la digestion soient lésés, on mettra en usage les végétaux frais, les liqueurs en fermentation, comme la biere récente, les moûts de vin, de biere, les tisannes faites avec l'amydon, la melasse, le miel, le sucre &c. parce que toutes ces substances contiennent beaucoup d'air fixe.

Ce n'est pas assés d'indiquer la classe d'aliments dont un malade doit faire usage, il faudroit encore entrer dans les petits détails sur la maniere de les préparer, le même aliment devient bien different par la façon dont on l'apprête, par exemple, les farineux qui n'ont pas fermenté produisent un effet contraire à ceux qui ont éprouvé cette préparation, il en est de même des fruits crus d'avec ceux dont on a fait des compotes, les premiers contiennent beaucoup plus d'air fixe que les derniers, le bouillon de veau fraichement tué auquel on ajoute du jus de citron peut se donner dans le cas ou la putridité est à craindre, tandis que si on se sert d'un bouillon fait avec du veau tué depuis plusieurs jours, il aura plus de disposition à se corrompre et par là aggraveroit l'état du malade.

Il s'apperçoit aisément par la nature des chairs, ou par celle du pus qui arrose une plaie, si le malade a commis quelqu'imprudence dans son régime, surtout s'il a mangé quelque chose d'huileux, parceque ces matieres y étant portées avec le chyle, bouchent les petits vaisseaux et séjournant ensuite dans la plaie, causent par leur âcreté une inflammation souvent difficile à dissiper.

Il faut donc pour prescrire avec connoissance de cause, des régles diététiques dans la cure des plaies, connoître à qui les compliquer, avoir égard à la constitution du sujet et autres circonstances dont j'ai parlé, afin de choisir parmi les atténuants, les incrassants, les adoucissants, et les stimulants diététiques les moyens de remedier.

(Contusions) Si la plaie est compliquée d'une violente contusion, comme il y a plaies d'armes à feu, ou si la contusion est sans plaie, mais assez forte pour interesser quelques visceres, comme il arrive à la suite des coups, des chûtes, il faut que la nourriture soit légere et de nature à resister à la putrefaction, parceque les humeurs extravasées sont très

disposés à se corrompre, on employe avec avantage les décoctions d'amydon d'orge, d'avoine, de pain, &c. les crêmes des mêmes substances, le lait coupé, les fruits d'été bien mûrs, les compotes et les confitures, l'eau de poulet ou de veau seule ou cuite avec du riz ou de l'orge, à laquelle on ajoutera du jus de citron, le petit lait, enfin on choisira parmi les alimens légers ceux qui sont acescens ou qui tournent d'eux mêmes à l'acide, mais il faut éviter tous les alimens qui se corrompent facilement comme la viande, les œufs, le poisson, ainsi que ceux qui augmentent le mouvement de la circulation comme les âcres, et tous les aromates, on apportera enfin plus ou moins d'exactitude suivant les circonstances, et si malgré ces précautions, l'inflammation survenoit, on auroit recours au régime prescrit dans la section suivante.

On doit observer les mêmes règles diététiques pour les plaies de la tête où il y a commotion ou fracture, pour celles qui pénétrent dans la poitrine, quant à celles qui interessent les organes de la digestion, il est aisé de sentir les inconvenients et les suites fâcheuses que produiroient les alimens qui ne se digereroient pas, et les accidens qui resulteroient des sucs crues portés dans le torrent de la circulation, il est des cas aussi qui exigent que le malade n'aille pas à la garderobe, il faut lui prescrire des alimens qui ne fournissent pas beaucoup de fèces ou de matieres grossieres, en pareille circonstance on pourra donner les tisannes d'amidon, d'orge, d'avoine, de pain, un peu de vin bien trempé, de la biere légere ou enfin des bouillons légers faits avec la chair des jeunes animaux, mais en petite quantité et avec le jus de citron: comme le lait produit beaucoup de fèces il faut le proscrire du régime des plaies qui interessent les organes de la digestion.

Il y a des Contusions sans plaie, qui sont indolentes, accompagnées de gonflement ou d'une espece d'ecchymose profonde, qui sont très difficiles à résoudre et pour les quelles il faut employer des médicamens capables de diviser et de faire circuler le sang et les humeurs arrêtés dans la partie, il faut encore aider l'action des topiques par l'usage des substances alimenteuses propres à favoriser leur effet en donnant aux liqueurs stagnantes leur fluidité naturelle, telles que le cerfeuil, le cresson, la dent de lion, le navais et même le persil, les artichaux, les asperges, &. si l'on n'a pas lieu de craindre de trop stimuler et de procurer une inflammation en éternisant l'action des solides sur les fluides en stagnation, la petite biere pour boisson peut être mise au rang de ces substances alimenteuses l'oignon, la roquette, l'ansplique,

le gingembre, l'ache, le girofle et autres qui contiennent des alkalis volatils propres à dissoudre les humeurs visqueuses, dont j'ai donné la liste dans la 3e Partie Sect. 2.

Section 3.e

Règles diététiques pour les maladies inflammatoires, en général qui sont du ressort de la chirurgie.

Il n'est question dans cette Section que des maladies inflammatoires qui sont assez douloureuses pour être accompagnées de fièvre: les autres n'exigent pas un régime si exact. Dans celles dont il s'agit, les vives douleurs que le malade ressent, le dégoût qu'il éprouve pour les alimens, l'insomnie, la soif sont les Symptômes ordinaires qui accompagnent son état, et comme la fièvre dérange absolument l'estomac, il faut proscrire du régime les alimens solides et se borner aux liquides, si non on augmentera la maladie; on la compliquera même, suivant la nature des alimens qu'on aura donnés au malade; le bouillon de viande qui est l'aliment le plus ordinaire se corrompt bientôt dans l'estomac d'un homme qui a la fièvre, à cause de la chaleur du lieu et des matières corrompues que renferme ce viscere, surtout dans les inflammations de cause interne, d'où suivent des vomissements, des angoisses, des diarrhées, l'augmentation de fièvre le délire, &c.

C'est d'après ce principe qu'Helmont blâme l'usage des matières grasses susceptibles d'une acrimonie rance et putride, ainsi que des bouillons à la viande. ils naisent, dit-il aux malades qui ont la fievre, parceque la viande, les oeufs, les poissons et leurs bouillons se corrompent, et ne nourrissent point alors les malades. Tract. de feb. Cap. XII. N.° 14.

D'où il résulte qu'on augmente toujours l'inflammation et qu'on affoiblit le malade, en lui donnant à manger, quand il a de la fièvre et de mauvais levains dans l'estomac, comme Hippocrate ou Celse et comme on l'observe chaque jours dans la pratique; car je le répete, ce ne sont pas les alimens qu'on donne à un malade qui le nourrissent, c'est ce qu'il digere, et le seul moyen de le fortifier, c'est d'affoiblir les Symptômes de sa maladie. L'homme de l'art n'est que le ministre de la nature; en l'écoutant elle lui apprend

que ceux qui ont une inflammation grave, ont la peau brûlante, un feu intérieur qui s'annonce par une soif ardente; par la sécheresse des levres, de la langue et du gosier; la répugnance qu'ils éprouvent pour les substances animales et le plaisir qu'ils ressentent en usant de boissons rafraîchissantes, ne nous indiquent ils pas que nous devons rejeter les unes, et prescrire les autres.

en effet l'inflammation accélere le mouvement du sang, en volatilise les parties salines, huileuses, et le dispose à la putréfaction.

pour la prévenir il faut imiter hippocrate, Galien, et Sydenham, qui dans ce cas, employoient pour toute nourriture des décoctions de farines ou de grains dont ils augmentoient ou diminuoient la consistance suivant l'état de la maladie et le tempérament du malade; à cette nourriture ils ajoutoient une boisson savoneuse et antiseptique.

C'est d'après ces exemples que Boerhaave nous prescrit, dans sa matiere médicale Sect. 57. la décoction du pain (a) pour en faire de la gelée ou de la crême, les farineux avec quoi on prépare des décoctions, des crêmes, des bouillies et des emulsions, que l'on assaisonne avec du sucre, ou avec du beurre frais et du sel, en observant de ne pas faire bouillir le beurre, parce que la chaleur lui donne de l'âcreté. M. Tissot suit la méthode de Boerhaave, il [prescrit] dans son avis au peuple chap. 3. les recettes de plusieurs tisanes et la décoction de pains et des autres grains, dont il proportionne la consistance et la quantité suivant l'état de la maladie et du malade.

Pourquoi s'écarter ici d'une méthode si généralement approuvée et dont le succès répond aux espérances? il est bien difficile à la vérité de vaincre les préjugés et de prescrire un régime diététique qui puisse s'adapter à toutes les maladies inflammatoires, il faut donc se borner à quelques exemples pour répondre au programme proposé, le praticien chargé de la conduite de la maladie, peut seul indiquer, suivant les circonstances, la qualité la quantité des alimens, et le tems de les donner au malade.

Dans les maladies très aiguës, la premiere et la plus pressante indication est de relâcher les fibres trop tendues. parmi les moyens que l'art employe pour y parvenir, la diete tient le premier rang.

(a) il faut supprimer la partie du pain qui est devenue charbonneuse par la grillade, parce que dans toute substance farineuse réduite en charbon la partie huileuse a été convertie en huile empireumatique qui par son acrimonie échauffe beaucoup; il faut donc bien rotir le pain grillé avant de s'en servir.

1° on ne donnera au malade que des substances les plus liquides et dont l'eau doit faire la base; mais l'eau seule dans le cas d'une grande tension dans les solides et d'un épaississement dans les fluides, circule avec le sang sans se mêler avec les humeurs, elle se dissipe presqu'aussitôt par les sueurs et par les urines; c'est sans doute par cette raison qu'hippocrate de ratione victus in acutis en défend l'usage. (rule) dans les maladies aiguës tandis qu'il loue beaucoup l'eau d'orge, sans doute parce qu'elle ne s'exhale pas si promptement.

Il faut donc imiter ce père de la medecine, en ne prescrivant pour toute nourriture dans les cas d'inflammations les plus graves, que des boissons capables de détendre les solides et de donner plus de fluidité au sang, afin qu'il circule plus librement. le petit lait doit tenir ici le premier rang; c'est un bon serum qui contient peu de substance nutritive, mais seulement la partie aqueuse de l'herbe dont l'animal s'est nourri, le lait de beurre vient après, parce qu'il est un peu acide et bien dégagé du graisseux du beurre, ensuite l'eau miellée dans laquelle on ajoute du vinaigre, enfin les tisannes, d'orge, d'avoine, ou celles prescrites par Boerhaave (loc. cit.) faites avec les légumes tendres, parce qu'ils contiennent une liqueur aqueuse, mucilagineuse et très émolliente ou l'eau de poulet, de veau, avec le jus de citron ou cuit avec les plantes potagères relâchantes.

2° dans un régime moins austère on ajoute à ces boissons, les crêmes d'amydon, les panades et les gruaux dont j'ai parlé. ils soutiennent les forces des malades en tempérant leurs humeurs.

3° si par des circonstances particulières on met en usage les bouillons de viande, on les fera legers avec le poulet ou le veau et on y ajoutera les plantes potagères émollientes, relâchantes, telles que les chicorées l'endive, la dent de lion, la laitue les pourpier, les épinards &c. on ajoutera au régime une boisson acide, telle que la limonnade, le suc de groseilles, d'orange, ou autres, delayés dans de l'eau avec du sucre, ou seulement du vinaigre avec du sucre et beaucoup d'eau.

Le vinaigre peut être considéré comme un sel acide volatil, c'est le résultat d'une double fermentation; de toutes nos humeurs il ne coagule que le lait, il détrempe, il délaye, il fait circuler les autres, il fortifie les solides en augmentant leur ressort, enfin il résiste à la pourriture et est excellent dans le scorbut et dans toutes les fievres où il y a de la putridité.

4° si les malades se lassent de ce régime ou le craignent, on y

s'applaudira, autant que les circonstances pourront le permettre, par des fruits d'été bien mûrs, tels que les fraises, les cerises, les griottes, les framboises, les poires fondantes comme les beurrées, les virgouleuses, la royale, &c. par des oranges, des citrons dont on enlève l'écorce qui échauffe; on peut saupoudrer la plus part de ces fruits avec du sucre, en hiver on leur donnera, les confitures ou des compotes de pommes, de poires, de groseilles de prunes, tous ces fruits tempèrent les humeurs, diminuent l'ardeur de la fièvre et entretiennent la liberté du ventre, mais il faut en donner peu à la fois, pour ne point fatiguer l'estomac, j'en ai donné les raisons dans la seconde partie de ce mémoire, Sect. 2.

Il faut encore avoir l'attention d'interdire les alimens aux malades dans le temps de redoublement; les organes de la digestion sont alors dans un état de contraction qui ne leur permet pas d'agir sur les alimens, pour en opérer la coction. J'ai vu un jeune homme avoir une indigestion causée par une crême d'avoine à l'eau qu'il avoit prise dans un temps de frisson, c'est à dire au commencement d'un accès. Hippocrate aphor. Sect. 1. N° XI. nous dit à ce sujet = les malades ne doivent pas manger pendant la durée de la fièvre, ce seroit leur donner un poison, et dans celles qui sont sujettes à des redoublements, il faut aussi les priver de toutes sortes d'alimens pendant les paroxismes. = les inflammations critiques qui viennent à la suite des maladies internes, peuvent exiger quelque changement dans les règles diététiques que je viens de prescrire, parce que les malades sont souvent épuisés, ils ont besoin d'une nourriture douce et analeptique proportionnée aux forces digestives et à l'état du poulx, telle que l'amydon cuit dans du bouillon bien dégraissé, donné de deux en deux heures ou plus rarement, des gelées de viande, des oeufs frais, du vin austere à petite dose, souvent répété, mêlé avec la tisane ou seulement avec de l'eau, quelquefois même une cuillerée de vin d'espagne pour ranimer les forces. on se conformera enfin à ce qui a été dit du régime corroboratif.

L'inflammation qui reconnoît pour cause une acrimonie acide doit être traitée avec les gelées de cornes de cerfs, d'ivoire, l'eau de poulet et de semblables préparations, parce que ces substances enveloppent les acides et les émoussent par leurs parties gélatineuses comme on peut le voir dans la 3e partie.

A Mesure que les grandes inflammations diminuent ou prennent une terminaison avantageuse, que les accidents cessent, que la

fievre dis paroît en tout ou en partie, il faut diminuer la quantité des boissons, et augmenter la nourriture par degré, en se rappellant que l'état de convalescence est un état de foiblesse; que les digestions se font mal, et qu'il faut enfin proportionner les alimens aux forces de l'estomac: j'en ai détaillé le choix et la qualité dans la seconde partie où je renvoie le lecteur pour ne point me répéter.

Le régime qui convient aux inflammations de causes internes ou externes, qui sont moins considerables ou plutôt, qui sont moins douloureuses et par conséquent avec peu ou point de fievre, ce régime, dis-je, doit être moins sévere: on peut employer les mêmes boissons ou de semblables; mais il faut augmenter la nourriture en faisant cuire l'aumydon dans le bouillon, en donnant aux malades des potages ou bien mieux fait cuire des plantes potageres émollientes, rafraîchissantes; en leur accordant à dîner même un peu de viande blanche bouillie ou rôtie, et d'autres alimens indiqués dans la seconde partie.

Je ne dis rien sur la nécessité de renouveller l'air de la chambre ou des sales où se tiennent les malades, de la tranquilité qui doit y régner, de la nécessité de les tenir levés tous les jours suivant leurs forces, enfin de celle de les changer de linge au moins tous les deux ou trois jours, ces petits soins sont trop essentiels pour être négligés, et trop connus pour en apporter des détails.

Maladies de la Peau.

Je terminerai cette section par les regles diététiques qui conviennent aux maladies de la peau.

Pour les prescrire il faut examiner si elles sont causées par l'usage des alimens acides ou de ceux qui ont une tendance à l'alkali, parce que la maniere de les traiter doit changer le régime, par exemple si l'usage des substances alimenteuses acides ou acerbes, comme les fruits verds, &c. ont produit la gale, les dartres, la taigne, la râche, la lepre, il faudra pour détruire ces maladies, employer les sels volatils, les substances animales, enfin les alkalis ou anti acides que j'ai indiqué dans la 3e partie de cette dissertation sect. 2. les bouillons de vipere ont dans cette circonstance le plus grand succès, parceque la gelée qu'on retire de la vipere, augmente la partie gélatineuse du sang, en atténue la serosité et par la finesse et la douceur de ses molécules elle passe facilement par les plus petites filieres et sort par la transpiration cutanée en forme de vapeur, de maniere que se trouvant mêlée avec la serosité, et sortant ensemble par les pores

de la peau, elle doit adoucir et corriger le vice qui y trouve. et au contraire il faudra mettre en usage les substances acides décrites dans la 3me partie section 3e. avec les délayantes pour parvenir à la guérison de ces mêmes maladies, si elles sont produites et entretenues par une acrimonie alkaline, et après avoir détruit l'acrimonie ou aura recours aux incrassans tels que le lait, les gruaux, le riz &c. pour rendre aux fluides leur état naturel.

Section 11me

Règles diététiques relatives à la gangrene.

L'inflammation portée à son dernier période fait craindre pour la gangrene qui arriveroit sûrement, si on ne venoit au secours du malade pour détendre les solides et donner aux fluides la liquidité dont ils ont besoin pour circuler librement — on ne peut parvenir à ce but que par un régime relachant, émollient et mucilagineux pris plutôt en boisson qu'en substance, tel que le petit lait, la tisane d'orge, les émulsions, les infusions de fleurs de mauves, de guimauve, de bourrache, de bouillon blanc, de graine de lin, édulcorés avec le nitre ou le jus de citron, enfin toutes les substances alimenteuses décrites dans la section précédente.

Les substances conviennent pour défroncer les parties enflammées, lever les obstructions et donner un libre cours aux humeurs qui forment engorgement afin de prévenir, s'il est possible la gangrene, ils sont dans ce cas des antiseptiques improprement dits.

Le relâchement succede assez ordinairement à la trop grande tension, il est même quelquefois si considérable qu'il fait craindre pour la vie des malades, ou tout au moins pour la gangrene de la partie enflammée. il faut dans ce cas prescrire un régime bien différent : les boissons stimulantes doivent remplacer les relâchantes, en commençant par les plus légeres, ou plutôt en les proportionnant au besoin et aux circonstances; il faut dis-je employer les antiseptiques proprement dits, tels que les infusions de melilot, de fleurs de camomille, de sureau de scabieuse, de plantes vulneraires, les vins acerbes, les infusions aromatiques — diaphorétiques, sudorifiques, enfin les amers comme la cascarille, le quinquina : ces boissons raniment le principe vital et favorisent

la digestion des alimens corroborans dont jai parlé dans la seconde partie sect. 2.

Les accidens et les ravages que cause la gangrene sont assez frappans pour engager le chirurgien à prendre les précautions necessaires pour s'opposer à ses progrès.

Les causes générales qui la produisent sont internes et externes, celles ci sont bien connues; les internes dependent souvent de l'usage immodéré des alimens, principalement de ceux qui contiennent peu d'air fixe, qui se corrompent aisement et qui par là favorisent la putréfaction des humeurs: l'usage des alimens tirés des animaux carnivores, produit cet effet, ainsi que ceux qui sont âcres, stimulans, salés, rances, surtout si on les mange avec excès.

Il en est de même des végétaux gâtés comme du blé &c. dont l'usage a souvent produit des maladies putrides et des gangrenes seches. la disette d'aliment produit la faim et celle ci la deprivation des humeurs et les gangrenes. = pendant le siege de Breda les habitans manquans de vivres, furent reduits pour soulager leur faim, à une nourriture viciée et pervertie; ils furent attaqués d'une peste cruelle et meurtriere, tandis que l'armée ennemie qui assiegeoit la ville, munie de toutes sortes de provisions fut preservée de ce fleau = (a)

L'abus des liqueurs spiritueuses cause aussi la gangrene les experiences de Macbride prouvent quelles contiennent peu d'air fixe et qu'elles retardent la fermentation des alimens.

Il faut observer que toutes ces substances ne sont cause de gangrene que par le long sejour qu'elles font dans les premieres voies de ceux qui ont un temperament foible, ou usé par les débauches, dans les valétudinaires, ou dans ceux qui menent une vie sedentaire.

Si l'abus ou la mauvaise qualité des alimens peut causer la gangrene, le choix et le bon usage qu'on en fera pourra non seulement prevenir cette affreuse maladie; mais encore contribuer au rétablissement des parties qui en sont affectées.

on compte parmi les antiseptiques diététiques, les préparations d'amydon l'eau de poulet, le petit lait, le lait de beurre, le bouillon des jeunes animaux altéré avec des végétaux la decoction blanche de sydenham, le sucre, le miel, le sagou le

(a) Vander Myc, de morbis Bredanis, page. 17.

c'hélop, les gommes arabiques, adragan, l'oximel, les végétaux frais, leurs decoctions, leurs infusions les sirops, les robs, les sucs, les liqueurs en fermentation, les moûts de vin, de biere, les vins acerbes, la biere, le cidre récent, la melasse, enfin les substances alimenteuses dont jai parlé dans la section précédente, d'où il suit que les vrais alimens antiseptiques sont ceux qui contiennent beaucoup d'air fixe qui se dégage aisément de leurs substances pour pénétrer l'intérieur des parties qui se putréfient. les végétaux sont les seuls alimens qui contiennent beaucoup d'air fixe, ils fermentent aisément étant mêlés avec les liqueurs animales ; c'est pourquoi M. Macbride préfere le regne végétal.

Il ordonne toutes les substances propres à fournir de l'air fixe en abondance, comme la dreche pour le scorbut de mer.

Les acides sont anti-septiques diététiques, parce qu'ils ont la propriété de s'unir aux parties alkalines qui entrent en putréfaction et de les neutraliser ; ils contiennent aussi beaucoup d'air fixe ; cependant M. Macbride regarde les acides, plustot comme palliatifs, que comme curatifs, parce qu'ils ne réparent pas les désordres causés par la putréfaction. l'air fixe au contraire est un puissant correctif et rétablit parfaitement les parties qui sont affectées de pourriture, soit en arrêtant les progrès de la maladie, soit en se réintégrant dans les parties qui l'avoient perdu, soit encore en faisant cesser le mouvement intestin, en adoucissant les humeurs, en corrigeant la dissolution et en rendant la fermeté aux parties solides ; mais pour produire cet effet il faut qu'il puisse pénétrer l'interieur de la substance et s'applique immédiatement sur le mal, parceque les substances putrides sont extrêmement avides d'air fixe ; elles absorbent celui qui se présente, même celui qui en contient dans quelques liqueurs ou boissons ; cet air ainsi absorbé suffit pour remplacer celui qui s'est dissipé par la putréfaction et par ce moyen il corrige les sucs corrompus.

Jay employé l'air fixe intérieurement avec le plus grand avantage dans des fievres putrides, dans des dysenteries, et dans des gangrenes compliquées de putridité en saturant de ce fluide élastique les boissons des malades ; et jai remarqué que cet air absorbé par la tisane, ne fatiguoit pas l'estomac, qu'il se digeroit parfaitement et que celui qui se dégage des alimens pendant le séjour qu'ils font dans ce viscere se ramasse souvent en boules ; il reprend alors son élasticité et tourmente le malade.

ACADEMIE ROYALE DE MEDECINE

Comme les alimens doivent passer par un état de fluidité il faut, pour ne pas fatiguer l'estomac, seconder la nature en donnant aux malades des alimens liquides capables de fournir un chyle doux. Hippocrate nous dit = qu'il paroit plus aisé de réparer les corps par des boissons liquides que par des alimens solides. aphor. Sect. 2 N° XI. = et ailleurs = que la boisson liquide est une nourriture qui convient indistinctement à ceux qui ont la fievre. ibid. Sect 1re N° 16.

Mais la nature nous prescrit les régles diététiques et nous indique la route que nous devons tenir dans le choix et l'administration des alimens; en effet dans les gangrenes decausés internes ou dans celles qui surviennent à un homme dont les premieres voies sont remplies d'humeurs corrompues par le séjour et la chaleur du lieu, cet homme aura du dégoût pour les substances animales, il craindra le vin pur, mais il desire les boissons tempérantes et rafraîchissantes. écoutons donc la nature, imitons les anciens et traitons les malades comme ils les traitoient: la nature n'a point changé; ils se faisoient une loi de l'étudier, pourquoi donc nourrir nos malades avec des bouillons gras qui leur répugnent puis qu'ils leur sont nuisibles, tandis que les substances végétales leur sont si avantageuses? c'est dans cette classe qu'il faut choisir les alimens convenables autant que le tempérament, les circonstances pourront le permettre; cést dans la classe des substances aqueuses, douces, amylacées, incrassantes, acides, aigrelettes, spiritueuses, fermentantes antiseptiques, fortifiantes, dans celles des crucifères, des borraginées, et des capillaires, aux quelles on ajoutera quelques antiseptiques pharmaceutiques suivant l'exigence des cas. ces substances fournissent les sucs nécessaires à la vie, portent dans nos humeurs une grande quantité d'air fixe, dont les parties gangreneés ou celles qui ont quelque disposition à la putréfaction, sont fort avides, parce que la putréfaction ne provient que de la perte de l'air dans la partie qui se putréfie; cést ainsi qu'en changeant la nature des liquides elles contribuent au rétablissement des solides et leur redonnent l'air fixe quelles avoient perdu.

Pour produire l'effet qu'on a lieu d'attendre des antiseptiques diététiques tirés des végétaux, il faut que nos organes soient disposés de maniere à pouvoir les digérer, car les mêmes substances employées dans une maladie aigue ou chronique,

produisent des effets bien differents; par exemple, les végétaux frais sont antiseptiques dans les maladies chroniques putrides; mais ils cessent de l'être quelque fois dans celles qui sont aigues, parceque l'air qui s'en dégage en grande quantité dans les premieres voies, je ne peux trop le répéter, n'étant pas absorbé, reprend son élasticité et cause des distensions, des météorismes, capables d'augmenter la maladie au lieu de la détruire; ce qui fait que l'on est souvent forcé d'y ajouter des aromates, des amers ou de ne les employer qu'en décoction, ou en infusion en leur associant des bouillons de viande de jeunes animaux, comme l'eau de poulet, celle de veau, où l'on aura exprimé un jus de citron, ou bien du petit lait qui par sa vertue savonneuse tient de la nature des végétaux.

Les fébrifuges et les amers contiennent moins d'air fixe que les cruciferes, il en même plus adhérent et par là plus difficile à se dégager de ces substances, ce qui fait qu'on les emploi avantageus. dans les gangrenes qui survienent aux tempéraments foibles; parceque l'air fixe se dégageant peu à peu est absorbé à mesure, et porté dans le sang où il remplace celui qui en sorti des substances putrides.

Le choix des antiseptiques diététiques dépend donc de l'état de la maladie, du tempérament du malade et souvent de sa santé de tempérament, cest à dire des choses aux quelles il est le plus accoutumé.

Antiscorbutiques diététiques!

Il n'en est pas de même dans la plupart de ceux qui ont des maladies putrides chroniques, telle que le Scorbut, parce que dans celle ci les organes digestifs ont conservé presque toute leurs forces et leur vigueur, de maniere que l'air fixe qui se trouve renfermé dans les substances nutritives est bien digéré et porté dans toutes les parties de notre individu, pour réparer les pertes de ce fluide élastique aussi, voyons-nous dans ce cas que les végétaux frais pris en substance, produisent les plus grands avantages surtout les liqueurs qui fermentent aisément, comme la bière récente, la Dreche, le moût de vin, les boissons faites avec les sucs des fruits et des plantes fraîches, le sucre, le miel, les melasses, les fruits mûrs, les limons, les oranges les citrons, et généralement tous les acides et toutes les substances acescentes dont jai parlé dans la 3e partie, convienent dans le Scorbut qui a pour cause une acrimonie alkaline ou muriatique.

On employe avec avantage les plantes tirées de la famille des Crucifere

parce qu'elles donnent beaucoup d'air fixe qui se dégage facilement de leur substance et qui les rend de fortes antiseptiques.

Il est rapporté dans le journal anglois que le capitaine Cook en arrivé de son voyage de la mer du Sud, dans que la maladie lui ait enlevé un seul homme de son équipage, ce que l'on attribue à la nourriture du choucroute: preparation de chou portée à la fermentation acide, et à l'usage du moût de biere ou d'eche.

Si au contraire le Scorbut étoit entretenu par une acrimonie acide, ce qu'il est aisé de reconnoître soit par la nourriture qui a précédé la maladie, soit par la pâleur de la peau et les autres Symptômes qui caractérisent cette acrimonie, il faut avoir recours aux anti-acides, décrits Sect 2 de la 3e partie, mêlés avec les anti Scorbutiques diététiques chauds.

Cette acrimonie considérée comme cause de Scorbut, est plus rare que l'alkaline et la muriatique, qui attaquent des provinces entieres dont le peuple se nourrit pendant l'hiver de lard et de beurre salé. les Symptomes de cette cruelle maladie se manifestent presque toujours par l'état de la bouche dont les gencives sont saignantes, gonflées et livides avec puanteur et ulceration; par des douleurs vagues, des taches pourprées ou violettes en differentes parties du corps, des engourdissements, des palpitations, le visage pâle et bouffi, enfin par d'autres Symptomes que j'ai décrits dans la 3me partie de ce memoire Sect 3e où j'ai indiqué les alimens dont on doit faire choix pour prescrire une regle diététique capable de guerir cette maladie qui se dissipe souvent au printemps quand elle est legere par l'usage des végétaux frais, aidés de l'exercice et du travail en plein air.

En effet rien de plus avantageux pour la guérison du Scorbut que le changement d'air, d'alimens et d'exercice. en Norvege on expose les Scorbutiques en été dans une Isle voisine et deserte, où ils ne peuvent vivre que de fruits et surtout de mûres sauvages qu'ils cueillent eux mêmes; ce régime seul suffit pour les guérir en fort peu de tems.

Si on donne des potages aux Scorbutiques, il faut y faire cuire des herbes potageres tant acides qu'alkalines, car l'observation prouve que ce mélange est avantageux, les salades leur sont très salutaires et leur font autant de plaisir que les fruits acides dont j'ai parlé.

Pour les constitutions qui ne pourront pas supporter ce regime on emploiera le petit lait dans lequel on dissoudra du sel polychreste pour le rendre plus diurétique et un peu purgatif : on fera le petit lait de préference avec le lait de chevre, il adoucit plus particulierement l'acrimonie scorbutique, enfin le lait de beurre le lait pur ou coupé avec le suc ou l'infusion de quelques plantes appropriées telles que le cresson &c corrige bien les virus scorbutique surtout etant aidé du régime corroboratif et des anti scorbutiques pharmaceutiques dont on trouvera les plus grands détails dans le traité du scorbut de M. Lind.

Section 5me

Regles diététiques relatives aux grandes operations de Chirurgie

Il y a des temps d'élection et de necessité pour faire les operations une maladie qui exige un secours prompt comme le bubonocele avec étranglement est dans la classe des temps de nécessité : celles qui ne presentent point de symptomes graves et pressants comme les fistules, la taille, &c, qui peuvent attendre un temps doux ou une saison favorable, prescrivent ce qu'on appelle le temps d'élection.

Dans ce dernier cas la maladie reconnue, l'operation decidée, il est question de preparer le malade par les remedes généraux et surtout par un regime convenable, en observant d'éloigner de l'esprit du malade le temps qu'on doit l'opérer, car il est essentiel qu'il ne sache jamais le moment. la crainte cause un éréthisme qui trouble toutes les fonctions.

J'ai vu un homme d'un tempérament vigoureux que l'on préparait pour l'operation de la taille ; il voulut absolument savoir le moment de son operation, il vecut sa crainte et les agitations qu'il avoit eprouvées depuis le fatal aveu de son chirurgien. l'opération fut heureuse, le malade parut tranquille et cependant vingt heures après il prit des mouvements convulsifs suivis d'un éréthisme general et a differentes reprises, qui fit craindre pour sa vie pendant près de huit jours, ce qui prouve que Racine a eu raison de dire : que ne peut la frayeur sur le coeur des mortels en écartant de l'esprit du malade le moment de l'opération

toujours trop effrayante, on entretient le calme dans son ame, les digestions se font bien, le sang qui en résulte est doux bienfaisant et, si on l'opère dans cet état le succès doit répondre à son espérance.

pour parvenir à ce but il faut d'abord prescrire des regles diététiques convenables à l'âge, à la constitution, et aux différentes acrimonies qui peuvent affecter le sujet opéré, en observant que ces différentes acrimonies ont leur siège dans les premières voies, et qu'il est rare qu'elles passent dans les liqueurs d'un homme qui n'a point de fievre, car l'expérience prouve qu'une goutte de son sang jetée dans l'oeil n'y cause aucune impression douloureuse.

Les évacuants chasseront ces acrimonies, le petit lait, les bains et les nourritures alimenteuses prises dans les classes contraires empêcheront qu'il ne s'en forme de nouvelles. Telle est la maniere dont on remplit la premiere indication, une seconde qui n'est pas moins essentielle consiste à ne point affoiblir les malades par un régime trop sévere.

Un homme foible et exténué ne présentera pas les mêmes ressources que celui qui jouira de toute sa force et qui aura les humeurs douces et balsamiques. Si dans l'operation il survient une hemorragie considérable elle tuera le premier et ne fera qu'affoiblir le second; il peut survenir d'autres accidents qui éxigent un régime sévere et qui présentent des inconvéniens chez l'un et les plus grandes ressources chez l'autre.

quoique le succès d'une opération majeure dépende toujours de l'exactitude du régime, il ne faut cependant pas exténuer d'avance un malade que l'on doit opérer, si l'on veut ne pas se trouver dans le cas de regretter d'avoir perdu les forces d'où dépendoit le succès de l'opération.

Le repos, le silence, la tranquilité et la diète la plus exacte doivent succeder aux opérations d'importance, l'eau pure ou la tisane légere d'orge mondé est préférable à celle d'orge clarifiée des anciens; l'une ou l'autre doit suffire, les premiers jours, c'est à dire jus qu'à la levée du premier appareil. Pendant le temps de la suppuration préparante ou pendant le dégorgement, on observera le régime prescrit à la section des inflammations et pendant la suppuration consolidante, celui que j'ai détaillé à la section des plaies.

Quand aux opérations de nécessité c'est à dire celles qui ne donnent pas le temps de préparer les malades, comme les fractures au crâne qui exigent le trépan, les plaies d'armes à feu, qui

demandent l'amputation d'un membre, &c. il faut prescrire les mêmes règles diététiques que pour les opérations d'élection, en observant seulement d'évacuer le malade le plus tôt possible pour débarrasser l'estomac des restes des digestions qui par leur séjour se corrompoient et causeroient des accidents fâcheux, les lavements les légers minoratifs ou au moins les substances alimenteuses laxatives sont les secours que l'art indique pour seconder les efforts de la nature.

J'ai dit que l'eau pure s'exhaloit trop promptement par les sueurs, et passoit trop vîte par les urines lorsque le sang circuloit avec trop de rapidité; que les solides étoient trop tendus et les fluides trop visqueux; ici au contraire l'eau froide employée seule contribue beaucoup au succès des grandes opérations, les malades en font usage autant que les circonstances le permettent, pendant les premiers jours qui suivent l'opération; on peut aussi l'aiguiser avec un sel neutre comme celui de Duobus ou de glauber à la dose d'une drachme par pinte, delà on passe aux crêmes d'amy d'on aux panades ou au bouillon légers décrits à l'art du régime corroboratif. S'il survient des accidents ou autres recours à celui prescrit par les maladies inflammatoires comme je viens de le dire à l'article gangrene, ce que on suivra celui des pleuries.

Section 6e

Regles diététiques pour les grandes hémorragies.

Quelques auteurs n'ont voulu donner le nom d'hemorragie proprement prise qu'au flux de sang par le nez; mais on le prend avec raison plus généralement pour toute sorte de flux de sang excessif, soit par le nez, la bouche, les poumons, l'estomac, les intestins, la matrice le fondement et autres parties tant internes qu'externes

La rupture ou l'érosion de quelques vaisseaux sanguins, cause une hemmorragie plus ou moins grande, suivant la grosseur ou la quantité des vaisseaux artériels ou veineux d'où le sang sort avec violence, ou une abondance qui caractérise l'hémorragie ou perte de sang symptomatique dont j'entends parler dans cette section, ce qui est nuisible ou dangereuse, à la différence des écoulements de sang critiques qui sont avantageux, et que l'on ne met au rang des pertes de sang symptomatiques ou grandes hémorragies que lors qu'elles sont

excessives, ne perdent aucun autre période ; comme le flux des hémorroïdes, le flux menstruel, &c.

Causes d'hémorragies

Les causes de l'hemorragie en général sont dans nous et hors de nous ; celles qui sont dans nous, resultent du vice des vaisseaux, ou de celui du sang ; les vaisseaux sont vicies par la diminution de leur force et de leur élasticité qui les rend incapables d'accelerer la marche du sang qu'ils contiennent ; ce fluide circule alors avec peine, et son sejour y cause des dilatations variqueuses ou anevrismales, qui à la premiere occasion, cedent absolument au mouvement et au poids du sang, qui par la sortie, produit une grande hemorragie.

Les vices du sang qui peuvent causer une hemorragie consistent en général dans la plethore vraie ou fausse ; l'on sait que dans la plethore vraie, le sang occupe un espace plus etendu que ne peut lui offrir la capacité de ses vaisseaux, menacés alors d'une rupture qui se fera plus promptement si la fausse plethore ou la rarescence du sang, forme une complication propre à augmenter le mouvement jusqu'aux extremités des petits vaisseaux et en facilite l'ouverture.

Les causes des hémorragies que j'ai dit être hors de nous, sont les coups, les chûtes l'abus et le vice des six choses non naturelles, &c.

Symptomes d'hemorragie

Les hémorragies sont accompagnées de symptomes plus ou moins prompts et dangereux, suivant l'espece ou la grosseur du vaisseau ouvert, car celles qui sont causées par la rupture d'une tumeur anévrismale sont souvent suivies d'accidens mortels, et l'écoulement considerable du sang, cause une dissipation des esprits animaux capable de rallentir les contractions du coeur et la circulation, d'où s'en suivent des défaillances, et un dérangement des fonctions vitales et animales, dans le quel le sang ne parvient qu'avec peine aux extremités des petits vaisseaux qui se distribuent aux fibres musculaires, à la peau, de ce qui cause la foiblesse, la pâleur et la froideur des extremités qui sont les premiers dégrés de la syncope ; et si par une continuation de l'hémorragie, il se fait un épuisement d'esprits plus considérable, les contractions du coeur sont en quelque sorte suspendues, ainsi que le mouvement du sang, et il survient une sueur froide, une perte de connoissance de mouvement et de sentiment, le pouls est tres-petit, et presque imperceptible ; ces symptomes caractérisent l'asphyxie ou le dernier dégré de la syncope qui oblige de coucher le malade sur le dos, afin que toutes les parties du corps étant dans une situation

horizontale, le coeur ne soit pas obligé de faire de si vigoureuses systoles pour pousser à la tête le sang qui fournit la matière des esprits animaux.

Le malade revenu de cet état par des secours prompts et bien dirigés, le coeur reçoit de nouveaux esprits, ses contractions se font apperceuoir et le sang recommence son mouvement circulaire qui à la suite des grandes hémorragies est trop foible pendant un certain temps, ce fluide étant en plus petite quantité, les filtrations se font imparfaitement, la lymphe stomacale est moins abondante et moins active, les vaisseaux sécrétoires et les fibres du ventricule, sont dans une espece d'inertie. cet état contre nature des vaisseaux et des liqueurs, sont autant de causes d'indigestions, d'où résulte un chyle mal élaboré dans les premieres voies une dépravation des humeurs et beaucoup de maladies differentes qui éxigent des remedes et des moyens diététiques varies suivant les cas.

Méthode Curative.

Le Traitement des grandes hémorragies présente deux objets ou indications principales à remplir ; la premiere est d'arrêter l'écoulement du sang, la seconde de rétablir le ressort systaltique des vaisseaux, et de corriger le vice du sang, qui sont les deux causes internes des hémorragies.

pour satisfaire à la premiere indication qui est la plus pressante ; l'on se hâte dès les premiers moments de mettre en usage les révulsifs et les astringents les plus marqués, soit en apozemes faits avec les racines de tormentilles, de bistorte, de plantain, les balaustes, les graines et les feuilles de talictron, de bugle, de renouée, &c. l'on y ajoute dans le besoin, de l'eau styptique, d'essence de Rabel, d'esprit de vitriol dulcifié, des sucs d'ortie, d'acacia, &c. on emploie avec succes les décoctions de ces plantes en lavement dans les pertes menstruelles excessives. l'on compose aussi des opiats avec ordre avec le bol d'arménie, le sang de dragon, le cachou, la terre sigillée, le mastic, les yeux d'écrevisses la pierre hématite, le safran de mars astringent, &c. les pilules au l'eau alumineuse.

La décoction de quelques plantes cy dessus, mêlée avec le vinaigre et appliquée froide sur la partie, forme un révulsif ou répercussif qui en resserrant les fibres, et les vaisseaux de la partie empêche de recevoir le liquide qui y afflue. la saignée suivant les forces du malade, procure souvent une révulsion avantageuse.

Les hémorragies produites par des causes externes exigent les mêmes

administration, et si la situation du vaisseau ouvert, le permet, l'on abrege le traitement par la compression, la ligature et le baudage. -

Les astringents que j'ai indiqués pour les premiers temps de - - l'hémorragie, contiennent des particules stimulantes et coagulatives qui donnent de la force aux fibres trop relachées, et qui meleés intimement avec celles du sang qui coule forment une espece de glû qui les unit et les attache aux orifices des vaisseaux, ou il se fait une coagulation ou caillot par le sang qui est prêt de sortir.

Regles Diététiques des premiers jours d'hémorragie.

Dans les premieres fougues de l'hémorragie, on est sérieusement occupé à arrêter l'écoulement impetueux du sang, et l'on trouve à peine l'instant de placer quelques secours diététiques ; les legers bouillons à la viande, dans les quels on peut ajouter des sucs d'orties ou d'acacia les gelées de coings de corne de cerf, d'epine-vinette, les oranges confites, les conserves de roses, de Rimonadon ; propres à rétablir le ressort des solides, et autres legéres substances nutritives, convienment dans les grandes hémorragies ; des alimens plus nourrissants dans ces premiers moments, seroient contraires aux effets que l'on attend d'une diéte exacte et des astringents que je viens d'indiquer. on peut dans ce même temps donner quelques verrées de la décoction blanche, de Sydenham qui est un aliment médicamenteux ; la rapure de corne de cerf qui y entre, est legérement astringente et fortifiante, de même que la racine de consolida majou, ainsi nommée parce quelle aide à consolider ; elle seconde l'effet des conglutinants ou astringents doux ; on peut ajouter dans cette décoction blanche, un peu de sirop de coings, ou donnera aussi une boisson legere composée avec la racine de plantin ; le riz lavé, la rapure d'yvoire et un morceau de cannelle, dans la quelle on ajoute un peu de sirop de grenade.

Enfin en supposant que par tous ces moyens dirigés avec soin, l'on soit parvenu à réprimer la perte de sang et que les caillots formés à l'embouchure des vaisseaux aient acquis assez de solidité pour ne pas craindre une récidive, l'on se rappellera que la 2me indication consiste en deux objets, qui sont de rétablir la force des solides et de corriger le vice du sang. le premier objet peut être rempli par des astringents moins actifs qui sont mis dans la classe des restaurants ou corroborants que j'ai décrits partie 2 sect 2. Dont les parties se meleut intimement avec les fluides, elles s'insinuent et s'attachent dans les ~~interstices~~ interstices ou dans l'intérieur des fibres, elles les fortifient, elles facilitent et réveillent les actions

vitales et les mettent en état d'agir avec plus de force.

Règles diététiques à la suite des hémorragies

Les substances alimenteuses de facile digestion telles que les panades, les soupes légères de riz ou d'arrow-root sont propres à seconder les effets de ces médicaments restaurants, elles fournissent une nourriture suffisante pour réparer les forces des solides sans procurer néanmoins une activité qui auroit plus dans les premiers jours, renouvellé l'hémorragie. les soupes seront faites avec le bouillon de viande bien dégraissé; car la graisse diminue l'action déjà trop foible des sucs digestifs, on pourra y ajouter un peu de jus d'eclanche.

Si après quelques jours, les forces augmentent, on se relâchera un peu sur le régime, on donnera des alimens plus nutritifs, toujours dans une quantité moderée, car un estomac trop rempli, cause aux personnes foibles un état de mal-aise et d'angoisse qui augmente tous les maux.

Si l'on présume que la boisson prescrite cy devant, ne soit pas assez fortifiante, celle avec l'eau et le vin me paroît la plus convenable, pourvu que l'eau soit pure, claire et legere; on la mêle avec partie égale d'un vin moelleux qui ne soit ni trop nouveau, ni fumeux, ni acide, ceux de nuits, de beaune, de pomard en Bourgogne, ceux des Environs de Lyon sont de bonne qualité. on se rappellera que la quantité de boisson affoiblit l'estomac.

Il est prudent avant de passer à l'usage de la viande, de commencer par celui des oeufs frais qui sont des alimens du genre animal, ils nourrissent et ils se digèrent aisément, comme je l'ai dit. sect. 2 part. 2.

Alimens plus nutritifs propres à rétablir le vice des solides.

Ce régime fortifie peu à peu le malade, et le met en état de prendre des alimens plus nutritifs, on ordonnera donc des bouillons plus forts en y ajoutant une vieille volaille, un coeur de mouton &c. de la gelée de viande du pain ou des oeufs délayés. ce régime annonce une convalescence dans laquelle on peut permettre de manger de la viande, en préférant celle des jeunes animaux et surtout la viande blanche cuite dans une très petite quantité d'eau, on l'hâte avec les précautions que j'ai décrites dans une seconde partie. sect 2. les soupers se trouvent legers dans les premiers temps, on se contentera d'un potage, sauf à y joindre dans la suite une aîle de volaille, ou autre viande facile à digérer. pour prévenir la putridité qu'un régime tout animal peut produire, il faut l'associer avec le régime végétal; les végétaux les plus convenables, sont les racines tendres et les chicorées, les carde, les asperges, on a observé que sans cette précaution les personnes affoiblies à la suite d'une hémorragie,

ou autre maladie, éprouvent une altération ou soif considérable, et que les boisson ou le liquides se mêle difficilement avec les humeurs, parceque l'action des vaisseaux est languissante par la même raison l'action des Reins diminue, et les liquides passant dans le tissus cellulaire forment des œdematies ou bouffissures.

Le chocolat peut être rangé parmi les boissons alimenteuses utiles, il convient dans le cas dont il s'agit; le cacao renferme beaucoup de substance nutritive lors qu'il est mêle avec le sucre et les aromates, il est très convenable aux personnes foibles en le prenant à petites doses.

Le Lait est aussi un des moyens diététiques le plus convenable à une personne affoiblie, si le tempérament ou autres circonstances particulieres, ne forment pas des obstacles; il est facile à assimiler, il tient lieu d'aliment et de boisson; il prévient l'altération, et les maux qui en sont les suites; on emploie plus ordinairement le lait d'ânesse, de chevre ou de vache, chacun à ses qualités differentes; c'est en les comparant avec les indications qu'offre la maladie, que l'on doit en déterminer le choix. Dans le cas dont il s'agit, le lait de chevre seroit à preferer, si l'estomac a de la peine a le digerer, on le coupe avec une décoction de racines d'angelique, et de semence de fabictron, dans les vues de ne pas s'écarter de l'usage des doux astringents ou corroboratifs indiqués même après la cessation de l'hémorragie, sauf dans la suite à avoir égard à l'état des fluides et aux indispositions qui seront annoncées par la nature des symptomes.

Comment on corrige le vice du Sang?

Ce n'est qu'après avoir satisfait au premier et plus pressant objet qui est d'arrêter l'hémorragie avec solidité que l'on doit se disposer à remédier à la foiblesse des vaisseaux et à corriger le vice du sang, qui sont les deux causes générales des hémorragies que nous avons admises, et qu'il faut tâcher de dissiper pour prévenir les recidives de cet accident dangereux.

En parlant de l'hémorragie causée par le vice des vaisseaux je n'ai proposé les Remede et les secours diététiques propres à les corriger, qu'après avoir mis en usage dès les premiers instants, les remedes revulsifs et astringents indiqués ci devant pour arrêter l'écoulement impétueux du sang. E. Pour donner ce.

Pour donner un prompt secours dans un cas urgent et aller au plus presse.

ce avant d'attaquer la cause, on doit se comporter de la même maniere pour ce qui concerne l'hémorragie produite par le vice du sang.

J'ai dit que le vice du sang capable de causer une hémorragie ou perte de sang excessive, consiste dans la pléthore vraie ou fausse, c'est

à dire dans l'abondance et la rarescence du sang; dans l'un ou l'autre cas, l'on doit suivant l'ordre de necessité commencer le plustôt possible à réprimer la violence de l'hemorragie.

Si par le tempérament du malade, par les maladies qui ont précédé et par autres notions ou signes essentiels, l'on est fondé à croire que l'abondance du sang a pu donner lieu à l'hemmorragie, de la maniere que je l'ai dit, ou la diminue par la saignée que l'on réitere suivant la violence de l'écoulement du sang et les forces du malade; on emploie aussi les révulsifs et astringents médicamenteux et diététiques — indiqués dans les premiers moments et que j'ai décrits pour les — hémorragies produites par le vice des vaisseaux, pour les quelles, j'ai conseillé les legers bouillons à la viande, les soupes légeres d'amydon, de riz, les panades, les oranges confites &c. une boisson composée avec racine de plantin, riz lavé, sirop de coings &c. lors qu'après quelques jours de ce régime on reconnoîtra que l'hémmoragie est arrêtée par les signes qui nous sont indiqués, on se relâchera sur les diete en augmentant par gradation les alimens de facile digestion, pris en petite quantité et un peu plus souvent — pour remplacer par un bon chyle le sang qui a été perdu, et rappeller la proportion ou l'équilibre qui doit regner entre l'action des fluides et la force ou l'elasticité des solides.

Cette conduite ménagée mettra le malade en état dans peu de jours de prendre des alimens plus nutritifs, on fera les bouillons plus forts en y faisant cuire du riz ou de l'amydon, on pourra même y faire mitonner du pain, et dans les intervalles des œufs frais, peu cuits avec du pain ou délayés dans le bouillon, de les lavements composés avec le bon bouillon, les jeaunes d'oeufs et le sirop d'œillet sont des moyens diététiques qui ne sont pas à négliger; enfin on — continuera ce régime autant de temps que les circonstances et l'état du malade paroitront l'exiger; si ces premiers alimens ne — produisent aucune indisposition, on se déterminera à donner de la viande bouillie ou rôtie; celle des jeunes animaux ou la viande blanche est préférable principalement aux tempéraments sanguins. l'on doit en user avec beaucoup de modération; en un mot pour rétablir plus facilement le malade, il seroit necessaire de savoir aussi quels sont les alimens qu'il digére plus facilement, on pourroit dès lors lui prescrire un régime diététique propre à conserver sa santé évitant avec soin les ragouts, les viandes daubées, les pâtés

non fermentées, la chair de chevre, de porc, de bouc, les gros poissons de mer, et autres capables de former un chyle grossier et de produire de nouveaux engorgements sanguins. La boisson sera d'un vin de bonne qualité bien trempé.

Les acides et les liqueurs spiritueuses seroient nuisibles dans cette espece de convalescence; elles irritent les solides, elles en détruisent la cohésion et en dérangent l'action propre à assimiler les principes du sang.

Telles sont les regles diététiques que l'on doit observer dans le traitement des hemorragies causées par l'abondance du sang.

La 2e espece d'hemorragie est celle causée par le vice du sang, par son effervescence ou sa raréfaction. J'entends par effervescence, relativement à notre objet, un mouvement extraordinaire des parties intégrantes du sang qui se raréfie par une chaleur contre nature, qui gonfle extrêmement les vaisseaux et peut en causer la rupture.

Le but qu'on doit se proposer dans le commencement des hemorragies quelconques, est de réprimer l'écoulement impétueux du sang par les révulsifs et astringents les plus usités. J'ai proposé la saignée dans l'hemorragie qui reconnoît pour cause l'abondance du sang, où elle est le plus souvent indispensable pour diminuer cette pléthore, elle peut aussi être pratiquée avec avantage dans les premiers jours de l'hemorragie produite par la raréfaction; elle ralentit la vîtesse du sang, et l'empêche de se porter avec tant de rapidité à la partie; on observe aussi dans ces commencemens le régime diététique prescrit pour les hémorragies produites par l'abondance du sang.

Les substances alimenteuses convenables dans ce temps là, sont les bouillons légers bien dégraissés, fait avec le mouton et le veau, l'on peut donner dans les intervalles, des crêmes de riz, des amendes, des orgeats, &c les mucilagineux nutritifs pris modérément ne sont pas capables de renouveller l'hemorragie, ils peuvent au contraire diminuer le mouvement du sang, et être facilement digérés, et former un chyle balsamique qui convendra aux humeurs avec les quelles il s'assimilera, et le sang tenant de leur nature, ne sera pas si susceptible d'effervescence.

La boisson convenable dans ces premiers jours est une tisanne composée avec l'orge et la racine de pissenlit.

On pourra aussi donner de temps en temps un peu de gêlée de

groseille, d'épine vinette, des oranges confites, des gelées de pommes &c. quoique ces sucs végétaux nutritifs tirassent des fruits acides, cette acidité ayant été corrigée par la préparation qu'ils ont subie, ne peut nocencer que faiblement sur les solides, ni disposer les fluides à des concrétions ou coagulations acides; et en supposant que ces aliments fussent conservé quelqu'acidité, les sucs gastriques que nous venons de prescrire, étant pris dans le même temps, et mêlés dans le sang avec les parties acides que ces acides pourroient encore contenir, ils en émousseront l'activité, et par le mélange combiné de ces deux alimentaux, il résulte un moyen diététique réfrigerent, des plus marqués et qui a la propriété de ralentir la célérité du sang, d'en prévenir la dissolution, et surtout l'effervescence que j'ai considerée comme la cause principale de l'hémorragie dont il est question.

Lors qu'on a lieu de penser que l'hemorragie est solidement arrêtée ou se retirée on met le régime, on donne des bouillons plus forts dans les quels on fait cuire de l'oseille, du pourpier de l'endive, &c. on pourra y ajouter de la gélée de viande y faire tremper du pain, lon accordera même des oeufs frais à la mouillette, des marmelades, des compotes &c. et pour boisson du bon vin bien trempé.

Enfin le malade ainsi éprouvé aucune indisposition dans cette augmentation de nourriture, on lui permettra de manger un peu de viande blanche à dîner, bouillie ou rôtie mettra diguement, on augmentera les quantité dans la suite suivant ses forces, ayant égard aux digestions plus ou moins laborieuses en s'abstenant de tout aliment capable de soulever le sang.

Section 7.e

Règles Diététiques relatives aux Squirres, aux cancers et aux Tumeurs qui y ont rapport.

Le Squirre est une tumeur dure, indolente, formée par congestion dans les parties internes ou externes dont il conserve la couleur: telle est la définition du Squirre simple, ou le nomme composé ou compliqué lors qu'il participe des autres tumeurs, ou qu'il est entretenu par un vice scorbutique, scrophuleux et qu'il est disposé à dégénerer en carcinome.

Le Squirre est souvent causé par l'usage des alimens acides austeres, comme la chair de cochon, de chevre, de boeuf, les truffes les

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

charnigueux, les fromages visqueux, gras ou de difficile digestion, &c, les eaux crues, bourbeuses chargées de principes calcaires. à ces causes on peut encore ajouter les affections scrophuleuses, l'état vicieux ou l'inertie des vaisseaux lymphatiques et des organes destinés à l'élaboration du chyle comme de ceux qui doivent accomplir l'oeuvre de la digestion.

Ces causes produisent une lymphe épaisse visqueuse qui ne peut suivre la route circulaire forme des stases dans les corps glanduleux ou autres parties molles, de là des obstructions ou des engorgements lymphatiques, &c.

On apperçoit sans peine les squirres qui occupent les parties externes et on les voit avec leurs attributs designés.

il n'en pas si aisé de s'assurer de l'existence des squirres qui ont leur siége dans le bas-ventre ou dans la poitrine; ils commencent par des engorgements lymphatiques fort communs chez les mélancholiques et les scrophuleux, et passent alors pour des obstructions qui avec le temps se convertissent en squirres; les glandes et les visceres squireux sont alors plus durs et ont plus de volume que dans l'état naturel, ils ne sont pas néanmoins dans bien des cas, faciles à être reconnus, surtout s'ils occupent le méseutere le pancréas, les poumons où ils forment des tubercules; quoi que le foye soit plus superficiel, il n'est pas toujours facile de juger par le toucher de son état squireux, surtout lorsque le sujet a de l'embonpoint et que le mal n'a pas encore fait un certain progrès: d'ailleurs les squirres ne grossissent pas toujours le volume des visceres, souvent ils les diminuent et les dessechent; dans ces cas, on a recours aux signes rationels qui sont en grand nombre, relatifs aux organes affectés et qui exigent des traités particuliers, mais il en est de plus positifs, lorsque la maladie est à un certain degré; par exemple, l'oppression habituelle, annonce l'engorgement des poumons, la jaunisse, celui du foye &c. une exacte nomenclature des symptômes des engorgements squireux intérieurs passeroit les bornes du sujet proposé fixées à l'exposition des regles diététiques propres à favoriser l'action des remedes indiqués pour les maladies squireuses suivant les tempéraments, leurs sieges et leurs causes qui sont en général, ainsi que je l'ai dit, attribuées à tout ce qui peut produire l'épaississement ou la viscosité de la lymphe qui, ayant acquis dans la suite un caractere d'acrimonie, fait dégénérer le squirre en carcinome; c'est ainsi que les simples squirres et les

tumeurs scrophuleuses benignes dont les causes et la formation sont très souvent analogues, se changent par gradation en squirre cancereux et en ecrouelles malignes ou carcinomateuses; doù je conclus que les médicaments et par conséquent les regles diététiques doivent varier et suivre l'état de ces tumeurs squirreuses ou scrophuleuses — dont le traitement qui est ordinairement long et difficile, consiste à commencer par les humectants et les délayants dans les vues — d'employer ensuite sans danger les apéritifs et les atténuants. par cette méthode on prévient l'incendie et le soulevement qui pourroient être suscités par l'action, quoique ménagée, des atténuans ou divisifs et dans le cas d'une dégénération des tumeurs squirreuses ou scrophuleuses — en carcinomes, on employera les substances alimenteuses adoucissantes et tempérantes pour diminuer les symptômes de cette cruelle maladie.

L'eau doit occuper ici le premier rang, elle est la base de tous les — humectants et l'agent universel, non seulement de la nutrition, mais encore de la génération des corps; M. Theden cite plusieurs cas où il a employé l'eau froide avec succès tant intérieurement, qu'extérieurement. progrès ultérieurs de la chirurgie page 179 et suiv.te pour donner à l'eau une qualité plus adoucissante et la rendre plus nutritive on — l'emploie pour les tisanes, les apozemes, les bouillons, &c. qui se — préparent suivant les regles diététiques avec la chicorée, l'endive, le — pourpier, la dent de lion, la laitue &c. et la chair de jeunes animaux, comme le veau, le poulet le chapon le chevreau, l'agneau &c. ces — animaux sont tendres, d'une facile digestion et moins susceptibles de — corruption que la chair des vieux animaux, comme je l'ai dit. part 2 sect 2.

On employera aussi les substances nutritives tirées des végétaux propres à remplir la même indication et que j'ai détaillées dans la 2e partie sect. 2 et celle pour les tempéraments mélancoliques 3me part.

Lorsque par ce régime aidé des médicaments analogues, on croit avoir assez disposé les vaisseaux et les humeurs à soutenir l'action des apéritifs et atténuants tant médicamenteux que diététiques, on les prescrit, en commençant par ceux qui sont les moins actifs.

Les potages légers faits avec la chair des jeunes animaux l'usage de ces mêmes viandes rôties, favorisent les effets des médicaments; on y ajoute même, les poissons rotis ou au bleu tels que le brochet, la — carpe, la tanche, dont on fait usage avec du pain bien fait, les oeufs, le sucre le miel, les fruits bien mûrs, les gelées les marmelades, les compotes.

On passe ensuite à l'usage du petit lait, des bouillons faits avec le mouton et les herbes ou racines potageres apéritives, comme le cresson, la chicorée, la dent de lion, le cerfeuil, les oignons blancs, les navets, &c.

Dans le cas où il convient d'employer des fondants plus actifs, les bouillons nutritifs doivent aussi être composés avec les plantes potageres les plus apéritives, telles que les feuilles et les racines d'ache de persil, d'asperge, de scorsonnere, &c. les boissons diurétiques convenables dans les temps de l'administration de ces regles diététiques sont la petite biere, le vin leger, la décoction legere de sarment, de celle de salsepareille qui divise et attenue si bien les humeurs grossieres et visqueuses, de squine, de sassafras, &c. les infusions de vulnéraires de suisse, ou de thé; le tout varié et choisi suivant les différens temps, la nature, l'état de la maladie et le tempérament, evitant pendant tous ces temps les crudités, les alimens grossiers et indigestes dont j'ai parlé, et surtout de ne jamais trop fatiguer l'estomac par la quantité.

Il ne faut pas negliger les autres secours exterieurs, comme d'eviter l'air froid et humide, les veilles, les exercices fatigants, les contentions d'esprit et les sollicitudes qui troublent les bon effets des digestifs.

Souvent malgré les secours les plus sagement administrés les tumeurs squirreuses et scrophuleuses continuent d'augmenter. il faut tâcher d'en arrêter les progrès en reprenant la diete humectante.

Si les tumeurs, d'indolentes qu'elles étoient deviennent douloureuses, que l'humeur arrête dans les vaisseaux lymphatiques s'échauffe, se raréfie, et dispose ces tumeurs à dégénerer en carcinomes; si enfin les symptomes s'annoncent par un gonflement douloureux et par une dureté plus étendue, ils caractérisent le cancer que l'on nomme occulte ou commencant. dans la suite la dureté augmente, le gonflement devient inflammatoire et la douleur se fait sentir par des élancements très vifs, qui sont les effets des convulsions que souffrent les fibres nerveuses, causées par la qualité salsugineuse qu'a acquis la matiere qui forme les tumeurs. enfin le virus cancereux entierement développé s'exerce sur la peau, y cause des gercures et une solution de continuité qui manifeste le changement du cancer occulte en cancer ulcéré avec écoulement sanieux qui exhale une odeur fetide.

Il faut se conduire à peu près de la même maniere dans le traitement du cancer commencant, que dans celui des tumeurs —

squirreuses et scrophuleuses, mais on doit insister davantage sur l'administration des humectants et des délayants, pour dompter l'acrimonie qu'on a lieu de présumer, et procurer, s'il est possible, plus de fluidité aux humeurs qui arrosent la circonference de ces tumeurs.

Les apéritifs, et les atténuants sont ensuite employés avec le plus grand ménagement, dans la crainte d'augmenter l'exaltation des sels, de dépouiller le sang des principes qui constituent sa douceur, et de donner lieu à de fâcheux symptomes qui obligent très souvent le plus versé dans l'art de guérir, de se tourner du côté des adoucissants et des analeptiques dont le propre est de rembourrer le fluide par une diete convenable et un long traitement. en voici un exemple, Mlle... agée de 45 ans fut operée le 14 may 1776, d'un cancer occulte qui occupoit une grande partie du sein gauche.

Sa boisson fut de l'eau panée froide et pour toute nourriture trois soupes de riz cuit a l'eau avec du sucre. huit jours après on ajouta un bouillon froid à cinq heures du matin, et à neuf une soupe de farine de mays, ce régime n'empêcha pas que l'ulcere ne devint fongueux et plusieurs bourgeons qui parurent firent craindre pour une récidive.

Pour dompter la ferocité de cette humeur cancereuse qui se disposoit à faire des ravages; la malade fut mise à l'eau bien frappée de glace dont elle prenoit cinq bouteilles dans 24 heures; pour émousser la crudité de l'eau on y faisoit tremper un morceau de pain rôti. deux légéres soupes d'amydon pur jour et un peu de fruit bien mûr avec du sucre et sans pain furent plus que suffisants pour soutenir la malade.

L'expérience prouve que dans le cas la diarrhée peut être d'un très grand secours: pour l'exciter on donnoit à Mlle... tous les matins deux drgmes de magnésie avec un drayme de tartre vitriolé en deux doses dans l'eau glacée à 3 heures d'intervalle.

ce régime fut continué pendant un mois sans interruption; la malade ne restoit point au lit dans le jour parceque la chaleur du lit affaiblit trop, elle faisoit autant d'exercice qu'elle pouvoit dans ses appartements; ses forces étoient soutenuës par la froideur de l'eau aidée du peu d'alimens qu'elle prénoit; la diarrhée ne fut jamais assez forte pour engager à cesser l'usage de la magnésie et du tartre vitriolé.

L'ulcere changea bientôt de nature les bourgeons disparurent les chairs devinrent belles et la cicatrice s'avançoit à grand pas.

Alors on se relâcha sur le régime, l'eau glacée fut abandonnée; on-

ne l'en servit que pour boisson ordinaire, il en fut de même de la magnésie et du tartre vitriolé. les malade reprit du bouillon froid à cinq heures du matin fait avec la chair de jeune animaux, à 9 heures une soupe de Mays cuit à l'eau, à Dîné un potage où l'on avoit fait cuire du cresson, de l'oseille, de la laitue et des petits pois, avec une tranche de pain. le soir du fruit crû ou cuit avec du sucre et sans pain.

huit jours après on ajouta à ce régime de l'herbage cuit dans du bouillon et mangé sans pain; on donnoit la préference aux farineux enfin le malade mangea quatre onces de pain pour jours divisée en deux fois.

quoi que l'ulcére fut cicatrisé dès le commencement d'août, le malade observa encore le même régime et ne commença à manger de la viande que dans les premiers jours d'octobre, cinq mois après son opération. aussi jouit elle d'une bonne santé, sans avoir le moindre ressentiment de cette indomptable maladie.

L'eau est sans contredit un puissant dissolvant. en voici une seconde preuve. Une Dame eut le courage de ne prendre pendant 30 jours que de l'eau à la glace pour toute nourriture; ce régime secondé d'une diarrhée qui fut entretenue par la magnésie et le tartre vitriolé lui fondit un squirre assez gros qu'elle avoit à la matrice; mais il faut convenir qu'il faut avoir bien envie de guérir et un courage à toute épreuve pour observer ce régime sans s'en écarter.

Je reviens au cancer ulcéré et je dis que dès qu'il a acquis un caractére de malignité, l'on s'obstineroit en vain à combattre la cause pour obtenir une cure radicale, les auteurs en fournissent néanmoins des exemples, M. Theden dit qu'il a guéri un cancer au sein d'une dame par le régime seul = je défendis, dit il, l'usage =de la viande, de la bierre et du vin, et recommendai les herbes =potageres, le lait, les fruits bien mûrs et les farineux. je prescrivis =pour boisson une décoction chargée de chiendent pur, ou coupée =avec le lait, je fis appliquer sur le mal l'huile de myrrhe par =défaillance; je purgeai de temps en temps le malade avec le petit =lait et la pulpe de tamarins, et le malade guérit malgré les ravages =du cancer qui avoient rongé la papille ainsi que les parties circonvoisines

Progrès ultérieurs de la chirurgie pag 216 en attendant que quelques jeunes heureux nous aient découvert un spécifique: on peut s'appuier

à cette cruelle maladie par les humectants et les délayants que j'ai indiqués pour les tumeurs squirreuses et scrophuleuses, ainsi que pour les cancers occultes, pour lesquels les adoucissants doivent être plus ou moins mucilagineux relativement à la constitution du sujet et aux symptomes causés par l'acrimonie.

Ces différents traitements seront secondés par les analeptiques ou restaurans alimenteux analogues et convenables aux vues que l'on se propose et que l'on choisira dans la 2e section de la seconde partie.

Le régime diététique est surtout indispensable dans la cure palliative ou radicale; les potages légers, faits avec les bouillons de mouton, de veau, même avec les tranches de bœuf, seront employés avec circonspection; les bouillons de tortues, d'écrevisses, de grenouilles, avec les herbes potagères humectantes, conviennent pour seconder l'action des remedes adoucissants et humectants, soit pour favoriser les effets des apéritifs et des atténuants, lorsque les uns ou les autres de ces médicaments seront indiqués. les gelées, les compotes, les marmelades qui ne sont point acides, ainsi que le lait d'ânesse, de chevre ou de vache entrent aussi dans les régles diététiques; et pour boisson l'eau pure ou des tisanes analogues aux autres aliments, ou du vin bien trempé suivant l'ardeur ou l'échauffement où sera le malade.

C'est par ces moyens dirigés à propos que l'on peut se flatter de prévenir des accidents dont les suites sont funestes et que dans l'impuissance où l'on sera d'attaquer avec succès la source du mal, on procurera du moins au malade, des momens de calme et de tranquillité.

Section 8e.

Régles diététiques relatives aux tumeurs œdémateuses, et aux différentes especes d'hydropisies.

On peut comprendre les tumeurs œdémateuses dans la catégorie des différentes especes d'hydropisies; la molesse, la pâleur des parties, l'indolence, la bouffissure, l'engourdissement, &c. caractérisent ces maladies. le trop de tension ou le relâchement des vaisseaux l'abondance, l'excès de consistance de la sérosité ou l'altération vicieuse des humeurs, sont les causes les plus ordinaires de l'hydropisie et des tumeurs œdémateuses.

Causes d'oedeme & d'hydropisie?

entre les solides et les fluides. ce dérangement trouble les digestions; le chyle mal élaboré produit des sucs grossiers peu propres à s'assimiler. La sortie ordinaire des serosités par la peau ou par les urines est empêchée, de là des stases, des embarras, les cachexie, et différentes espèces d'oedeme; les uns se forment par stagnation, c'est à dire que la serosité reste sans mouvement dans les vaisseaux; les autres, qui sont une suite des premiers, sont formés par l'extravasation de la portion la plus séreuse de la lymphe qui s'est dégagée des autres principes constituants; elle sort de ces vaisseaux soit par rupture, soit par transudation au travers des pores de leurs tuniques, et forme en quelque partie un amas d'eau que l'on appele proprement hydropisie, ou la nomme anasarque, si cet amas s'est fait dans les cellules graisseuses qui sont sous la peau, ou dans l'interstice des muscles; on l'appelle ascite, si l'épanchement s'est fait dans le bas ventre; on donne le nom d'hydrophtalmie à l'hydropisie de l'oeil; celui d'hydrocelle à l'hydropise du scrotum, &c.

L'hydropisie attaque le plus souvent ceux qui menent une vie sédentaire, qui habitent des lieux humides, qui usent d'aliments grossiers, indigestes, &c. elle vient quelquefois à la suite des grandes hemorragies, après des maladies aigues, mais plus ordinairement à la suite des maladies chroniques, comme obstruction, ictere, cachexie, scorbut, &c. alors elle est symptomatique. le cours arreté des excretions naturelles, ou d'autres evacuations accoutumées, comme menstrues, hemorroides, &c. la rentrée des eruptions cutanées, le dessechement des égouts purulents &c. peuvent aussi donner lieu à l'hydropisie, de la maniere dont je viens de l'exposer en parlant des causes générales de cette maladie.

L'excès du vin ou d'autres liqueurs spiritueuses, est encore une cause assés frequente des tumeurs oedemateuses et de l'hydropisie; les effervescences réitérées qui en résultent, appauvrissent le sang et procurent une tension ou une rigidité aux vaisseaux qui rallentit le mouvement progressif. les Lymphes stagnantes disposées à la dissolution produit des oedemes par infiltration qui sont bientôt suivis d'extravasation et d'hydropisie.

Symptomes

Les différens épanchements de serosité, demontrent que le sang des hydropiques doit devenir fort épais, il séjourne facilement dans le poumon qui est un corps mou, y cause une oppression et quelquefois un crachement de sang.

le sang par les mêmes causes de pourriture de sérosité, le scorbut sanguin, picote la membrane de la trachée-artère, et cause la toux.

Si le sang ne peut fournir de la sérosité aux différens excrémens, la salive en doit être dépourvue, ses sels plus grossiers font de vives impressions sur toutes les parties de la bouche et excitent le tourment de la soif qui tourmente les hydropiques, enfin l'hydropisie provenant de l'excès du vin ou des liqueurs spiritueuses est souvent des plus dangereuses.

Ces considérations sur les différentes causes, sur la formation, les symptômes et le pronostique des tumeurs œdémateuses et de l'hydropisie, sont essentielles pour se conduire avec méthode dans le traitement, pour le quel les diurétiques et les purgatifs sont indiqués. on doit dans leur administration avoir égard au tempérament et à la cause antécédente de la maladie. on se conduira de la même manière pour les regles diététiques afin qu'elles favorisent l'action des médicamens, en prescrivant des alimens qui tendent à procurer un écoulement plus abondant de la sérosité superflue du sang : c'est relativement à ces diverses indications que l'on met en usage les diurétiques chauds, les diurétiques froids et les tempérés soit en médicamens alimenteux, soit en alimens médicamenteux.

L'hydropisie causée par l'excès du vin ou des liqueurs spiritueuses exige beaucoup de ménagemens dans l'administration des purgatifs, diurétiques et apéritifs, de crainte de trop échauffer en égard à la tension et à la rigidité des solides que des effervescences réitérées ont produites, surtout si le malade est sanguin, on est souvent obligé de commencer par les délayans ; si l'estomac n'est pas relâché ou abreuvé d'humeurs froides et pituiteuses, on se trouvera bien de l'usage des fruits bien mûrs, leur suc rafraîchit, humecte et détrempe les humeurs bilieuses et détruit les acrimonies ; si non on emploiera les incrassans diététiques, avant de passer à l'usage des purgatifs ou des diurétiques les plus doux, pour éviter l'irritation que pourroit causer l'action stimulante de ces médicamens plus actifs, que l'on peut ensuite tenter, si par l'usage des premiers le malade n'a éprouvé aucune sensation extraordinaire comme les racines de tamarin d'inula campana, de fougere mâle, de chardon roulé, petit houx de nos marais on ajoute les sels de Duambus, de Glaubus, &c.

Les régles diététiques propres à seconder les bons effets des

diurétiques et des apéritifs en tisane, ou apozemes dont je vieus de parler, seront employés avec précaution pour éviter les inflammations et autres maux fâcheux. on commencera donc par les végétaux y alimenteux apéritifs les moins actifs, tels que les chicorées la pimpernelle le cerfeuil, le cresson, le pissenlit, les pourpiers, qu'on ajoute au bouillon fait avec le veau et le mouton et dont le malade prend deux fois le jour.

On peut suppléer au bouillon du matin par une verrée de petit lait dans lequel on aura fait bouillir 10 ou 12 cloportes, on ajoutera dans ces diurétiques adoucissants, demi drachme de teinture de mars.

Si ces bouillons diurétiques ne réveillent pas l'irritation des solides, on y ajoutera des plantes potagères plus apéritives telles que l'asperge, le persil l'ache, le navet, le thé, torsque le genêt le fenouil, &c dans les pays on dissoudra du sel de tamarise ou de glauber. pour boisson une tisane faite avec quelques unes de ces plantes et le sel de nitre, ayant soin de faire passer ce lait ou bien quelques purgatifs.

Quoique le malade soit amaigri, et que relativement à la cause de cette espece d'hydropisie soit sang soit appauvri et imprégné d'acres volatils, disposés à en opérer la dissolution, il faut observer un régime un peu dessicatif, le malade s'abstiendra de toutes viandes dures salées fumées, de poisson de mets salés, en un mot de tous alimens aromatiques, alkalescens et capables de soulever le sang.

Il éviteras, comme dans toutes les especes d'hydropisies, les alimens crus, indigestes visqueux, les soupes trop trempées, les farineux non fermentés, l'huile la graisse, le beurre, les viandes bouillies de veau, d'agneau, les poissons dont la chair est molle et glaireuse, &c et les herbes émollientes.

Mais si la maladie dont il est question attaque un tempérament pblegmatique ou pituiteux et qu'elle soit primitive, ou idiopatique; c'est à dire qu'elle n'ait pas été précédée de maladies aigues ou chroniques: alors elle a son origine fort ordinairement dans le vice des digestions, aussi faut il d'abord évacuer les premieres voies, puis passer à l'usage des diurétiques, des apéritifs et des sudorifiques, tirés du regne végétal et du regne minéral. les lexiviels composés avec les cendres de genêt dans le vin blanc sont d'un bon usage pour les tempéraments pblegmatiques et pituiteux qui ne craignent pas d'être échauffés; si la maladie est symptomatique ou précédée d'autres maladies, qui font présumer une cachexie, il faut réitérer les

purgatifs suivant les forces du malade: ensuite les apozemes composés avec les cinq racines apéritives et quelques sels pénétrants.

Les pilules cachectiques, ou les pilules antihydropiques de Boutin, décrites dans la pharmacopée de Charras ont été administrées avec succès; l'extrait d'aconite, les pilules toniques de M. Bachez, les poudres de scille, de cloportes, la crême de tartre, le safran de mars apéritif, le sel de glauber administrés en opiat avec l'oximel scillitique ont aussi produits de bons effets: on donne encore le vin scillitique, le vin antimonial, &c. et pour boisson quelques verrées de tisane composés de fruits d'alkekange de baies de genievres, de fleurs de genêt, où l'on ajoute le nitre purifié; et lorsqu'on veut purger plus légerement on delaye dans une verrée de cette tisane une once de sirop de nerprun, l'on seute encore beaucoup les cendres de crapaud à la dose d'un scrupule dans un verre de vin; Pierus dans son livre intitulé de lamiis, rapporte que c'est par ce moyen que fut sauvé à Rome un hydropique que sa femme lassée de dépenses qu'il lui causoit, voulut l'empoisonner; ce remede fit rendre au malade quantité d'urine; sans hâter sa mort. elle lui en donna une seconde dose qui produisit le même effet que la premiere et il gueri. les eaux de Forges de Spa, de Balaruc, de Passy, de Bourbon, &c. sont aussi mises au rang des remedes atténuants et antihydropiques.

Le régime ou les regles diététiques dans l'hydropisie dont il s'agit doivent en général être proportionnés à l'état ou au tempérament plus ou moins phlegmatique ou pituiteux, et à la nature de la maladie, en se conformant à l'administration des médicaments employés dans le traitement pour en favoriser les succès.

J'ay conseillé pour l'hydropisie causée par le vin &c. un régime un peu dessicatif, et d'éviter les aliments alkalescents, dans la crainte de trop échauffer; j'ai prescrit des bouillons légerement apéritifs pour passer ensuite à des bouillons plus actifs. ici on peut d'abord faire entrer dans les bouillons faits avec la tranche de beuf et le collet de mouton, les herbes potageres de la saison, ou les plantes apéritives les plus usuelles; telles sont l'ache, le persil, le cresson, l'oignon, l'asperge, la carote, le fenouil, le navet, l'estragon le persil, le poireau, le raifort, la roquette, le houblon la jaugere lyssette, &c. on y dissoudra du sel de glauber ou de tamarin. le malade s'abstiendra des aliments crus, indigestes et gras, comme le beurre, l'huile &c. et de ceux qui contiennent des viscosités; il dinera avec une panade peu trempée, des oeufs à la coque avec du pain bien fait; il goûtera avec des fruits préparés en compotes ou en confitures,

il soupera de bonne heure avec un peu de viande rôtie ou du poisson ; mais il préfera les végétaux étant moins sujets à corruption que les animaux ; les farineux raréfient les principes du sang, en préviennent les pertes sans le rendre plus épais qu'il ne doit l'être naturellement ; ils sont par conséquent bien indiqués, quant à la boisson, le vin blanc sec bien trempé fait plus de plaisir au malade que les tisanes ; cette dernière boisson se prend dans l'intervalle des repas, et se prépare avec les sarments la racine de persil, les feuilles de camphrée ou autres plantes apéritives, où l'on ajoute le sel de nitre qui est propre à étancher la soif : enfin on choisira dans la classe des alimens que j'ai indiqués pour les tempéramens phlegmatiques et pituiteux ceux que l'on croira convenir aux circonstances.

L'Obier rapporte qu'une femme hydropique s'est abstenue de toute boisson pendant un mois entier, et qu'elle appaisoit sa soif en tenant sur la langue une tranche mince de pain rôti et trempé dans l'eau de vie, qui lui faisoit venir beaucoup de salive à la bouche, et qu'elle fut ainsi guerie.

Mead dit avoir vu deux hydropiques guéris en s'abstenant de toute boisson, se contentant de sucer quelques morceaux de pommes — de reinettes ou de limon qu'ils avaloient ensuite. cette méthode de priver les hydropiques de toute espece de boisson paroît bien cruelle ; elle ne doit réussir que lorsque cette maladie est causée et entretenue par le relâchement des vaisseaux et l'excès de serosité. elle seroit même très dangereuse dans celle ou il y a de la tension et qu'on ne peut guérir qu'en employant d'abord les délayants, comme je l'ai dit, mais dans l'autre au contraire il est nécessaire de rétablir ou de soutenir les fonctions de l'estomac par des corroborants convenables, le — malade pourra mettre de tems en temps dans sa bouche quelques tablettes de chocolat ou de nuba-campana, ou bien quelques — cuillerées de gelée de corne de cerf faite avec le vin blanc, ou de gelée de vipere ; on pourroit encore lui faire prendre les soirs des petits bols faits avec 12 ou 15 grains de poudre de vipere et — suffisante quantité d'extrait scillitique ; en un mot on continuera ce régime diététique avec les remedes, aussi longtems qu'il paroîtra nécessaire, et s'il est possible jusqu'à ce que les parties soient à sec, et que les urines coulent librement.

Section 9e.

Règles diététiques pour les femmes grosses, pour celles qui sont nouvellement accouchées, pour les nourrices et pour les enfants nouveaux nés.

Les femmes doivent avoir la précaution sur la fin de la grossesse d'éviter tous les alimens tant solides que liquides, qui peuvent les échauffer. il faut qu'elles fassent de l'exercice en plein air pour faciliter leur digestion, car dans cet état l'estomac fait mal ses fonctions; souvent il se forme dans les premières voies des amas de matières qu'il est nécessaire d'évacuer avant l'accouchement; si non ces matières se corrompent et causent des suites fâcheuses.

facilite l'écoulement des lochies, s'oppose à la pléthore particulière des mamelles, est remplir les indications qui se présentent chez les femmes nouvellement accouchées qui ne peuvent pas allaiter leurs enfants.

ou facilite l'écoulement des lochies, en excitant la transpiration insensible, en tenant les parties inférieures dans une chaleur douce, en donnant à la malade des lavements adoucissants, des demi-bains ou des frictions seches sur les jambes et sur les cuisses, en tenant la malade dans un état de propreté et la chambre dans une chaleur tempérée, enfin en renouvellant souvent l'air, soit par l'ouverture des fenêtres et des portes, si le temps le permet, soit en le purifiant par la détonnation du nitre sur des charbons ardents, ou seulement en jettant du vinaigre sur une pelle rouge.

On prévient la pléthore particulière des mamelles par une diete plus ou moins severe, en évitant tous les acides, et en ne donnant que des alimens délayants et humectants qui contiennent peu de suc nourricier, afin que le chyle qui en résulte ne nuise pas a la diminution du lait que l'on veut opérer. pour remplir de pareilles indications on peut donner de trois en trois heures, du bouillon de viande, bien dégraissé, une ou deux soupes, toutes les 24 heures, excepté pendant le tems de la fievre de lait, ou seulement une rôtie au sucre, du fruit cuit ou un peu de confiture, &c pour boisson l'on prendra des infusions tiedes de plantes légérement diurétiques, sudorifiques, et diaphorétiques secondées de doux purgatifs, comme du sel de Duobus, en petite dose et souvent répétée, ou de l'huile

de tartre par défaillance, à la dose de 15 à 20 gouttes deux ou trois fois par jour, on peut augmenter ou diminuer ce régime suivant les tempéraments et les circonstances.

Cette diète ne suffit pas pour supprimer le lait d'une femme qui a commencé à allaiter son enfant, parce que cette sécrétion a pu été augmentée par la succion, le lait est détourné plus difficilement.

Pour y parvenir, il faut ajouter, la saignée, les topiques, les purgatifs et surtout proscrire les aliments, qui donnent beaucoup de parties nutritives, ainsi on doit interdire les soupes, les panades, le lait, les farineux, et n'ordonner que des aliments secs qui contiennent peu de chyle et dont la digestion se fait lentement; et pour que les sucs qui en résultent s'assimilent bien avec le sang, il convient de joindre à ce régime sec plus d'exercice qu'à l'ordinaire et de le pousser même jusqu'à la lassitude.

Une femme vraiment Mère qui remplit les devoirs de son état, en allaitant son enfant, n'a pas besoin de prendre toutes ces précautions pour éviter les ravages que le lait cause à celles qui étouffent le sentiment de la tendresse maternelle, elle suit le vœu de la nature et son régime consiste à favoriser la sécrétion du lait et à ne point en altérer la qualité. Dès qu'elle est accouchée, on doit lui donner un restaurant pour rétablir les pertes qu'elle a faites par les douleurs qu'elle vient d'éprouver, tel est par exemple une soupe au lait avec du sucre, un jaune d'œuf frais et du pain en observant de ne pas faire bouillir le lait. ou du bouillon tiede bien dégraissé dans lequel on ajoute un œuf frais. ensuite une tasse de bouillon, de deux en deux heures, et pour boisson l'eau de gruau d'avoine, avec du sucre ou du miel blanc; elle convient par sa qualité nutritive et rafraîchissante. Si la nouvelle accouchée n'est pas suffisamment nourrie, on ajoutera deux soupes par jour ou bien des gelées ou des compotes de fruits avec du pain.

Il faut observer de ne pas tenir trop chaudement les nouvelles accouchées parce que les sueurs que cette chaleur excite les affoiblissent beaucoup, diminuent les lochies les suppriment et causent souvent des accidents graves.

Il faut aussi renouveller l'air, et parfumer la chambre comme je l'ai dit.

La propreté est absolument necessaire aux femmes ~~accouchées~~ nouvellement, elles ne doivent pas craindre de faire toilette, et de changer souvent de chemises, de corsets, de draps, &c, rien ne les met plus à leur aise et

ne les fortifie plus promptement, surtout si on les leve chaque jour une heure ou deux.

Le 3e jour des cotches il faut diminuer la quantité des alimens, augmenter les boisson et donner deux ou trois lavemens d'eau tiede, pour preveuir les accidens que cause souvent la fievre de lait; je n'en citerai qu'un exemple.

Une Dame agée d'environ 36 ans, grande, grosse, vive, et d'un vigoureux temperament accoucha le 1er juin 1778 à 8 heures du soir d'une fille bien portante. Sa grossesse avoit été heureuse, son accouchement fut naturel elle avoit déja fait quatre enfants qu'elle avoit nourris, elle se disposoit encore à allaiter celui qu'elle venoit de mettre au monde; après être accouchée, elle prit un restaurant et mangea à son ordre un pigeon bouilli, des quelle eu changé de linge et de lit. le lendemain elle allaita son enfant et continua de manger de la soupe et de la volaille bouillie; je la trouvai levée le surlendemain donnant des ordres dans sa maison pour bien recevoir, me dit-elle les personnes que son mari avoit invité à son peu, après le baptême. elle m'ajouta qu'elle avoit dîné avec une soupe, un poulet et un peu de dessert et que son régime valoit mieux que celui que je lui avois ordonné . . . la fievre survint qui lui occasionna une indigestion . . . comme elle faisoit beaucoup d'efforts inutiles pour vomir, les parents appellerent un médecin à mon insçu qui lui fit vomir avec l'Ipécacuanha, la matrice s'enflamma et la malade mourut la nuit suivante, cest à dire la nuit du 4 au 5 de son accouchement.

Si le régime est nécessaire aux femmes nouvellement accouchées cest surtout ce jour de crise qui ne peut guere s'opérer sans fievre. comme les seins se gonflent ce jour là, il faut que la mere qui veut nourrir ait grand soin de se faire tetter pour éviter l'engorgement et les accidents qui en sont les suites et qu'elle ait la même attention les jours suivants.

Dès le 4e jour une nourrice doit commencer à se lever presque à son heure ordre et manger un peu de volaille bouillie ou rôtie à son dîner et continuer ainsi à faire des petits repas jusqu'au 10e jour. alors elle doit se coucher de bonne heure et se lever matin.

Le lait doit être considéré comme le chyle extrait des alimens. or tous les alimens de facile digestion et qui contiennent beaucoup de sucs analogues au chyle, augmentent la quantité de lait, conviennent aux nourrices. tels sont les farineux fermentés les soupes d'amydon,

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

les panades, le lait les oeufs frais, la viande des jeunes animaux, bouillie ou rôtie, les herbes potageres cuites au jus, et les fruits bien mûrs de la saison : le mélange des alimens tirés du regne végétal et du regne animal est absolument nécessaire, pour former un lait d'une bonne qualité : car une nourrice qui ne prendroit que des végetaux acides ou acesceux fourniroit à son nourrisson un lait analogue qui causeroit chez lui une acrimonie acide et les accidens qui en sont les suites, comme des coliques, des convulsions qui se manifestent par une odeur d'aigre, dans les excrements, des rots de même odeur, le ventre ballonné et la pâleur de la peau, le rachitis &c.

M Van-Swieten, rapporte qu'un enfant en tettant sa nourrice qui avoit bû fut saisi de convulsions violentes ; parceque les sucs vineux mêlés avec le lait de cette nourrice, avoient irrité l'estomac délicat de cet enfant. (a)

Si la nourrice au contraire mange trop de viande, et ne boit que de l'eau, comme il arrive à celles des grandes maisons, le lait au lieu de s'aigrir se putrefie acquiert l'odeur d'urine, et donne la fievre à l'enfant.

Pour prévenir ces suites fâcheuses et guérir ces deux maladies dans les enfants : il faut prescrire un régime aux nourrices pour changer la nature de leur lait ; il faut dis-je que celles qui mangeoient trop de viande ne vivent que de végétaux acides ou acesceux, tandis que la nourriture des autres doit être choisie parmi les substances animales alkalines.

Il faut aussi interdire aux nourrices les ragoûts trop aromatiques et les alimens salés, fumés, &c. pour ne point altérer les qualités de leur lait ; leur défendre d'allaiter leur nourrisson après 12 heures d'abstinence ou après un violent exercice, ou enfin dans le moment que l'ame est affectée de passions violentes ; quant à la quantité d'alimens, elle doit être proportionnée aux forces de l'estomac, aidée d'un exercice modéré.

Ce chapitre me conduit à dire quelque chose sur les secours que le chirurgien doit procurer à un enfant nouveau né qui ne donne point ou presque point de signe de vie en venant au monde, pour les

(a) un homme éprouva des symptomes violents et se crut empoisonné, pour avoir bû du lait de vache qui avoit mangé une forte dose de tithymale.

Essais sur l'usage des alimens. Tom 2 pag 177.

difficulté que l'air a de pénétrer ses poumons, parceque la bouche, l'œsophage, et les premières voies sont tapissés d'une matière visqueuse plus ou moins épaisse, cette matière occupe même la glotte et la trachée artère.

La première indication qui se présente est de mettre le poumon en jeu, pour y parvenir, on nettoie la bouche de l'enfant avec le doigt, puis avec un peu de vin miellé ou seulement avec du vin et de l'eau tiède, ensuite on lui souffle de l'air par la bouche, et si ces moyens ne suffisent pas, on emploie ceux indiqués pour secourir les noyés, en les proportionnant à la faiblesse du sujet.

On débarasse l'œsophage et les premières voies en donnant à l'enfant une tasse d'eau miellée à différentes reprises et de suite une once de sirop de chicorée composé avec la rhubarbe mêlé avec autant d'eau de tilleul, pour débarasser l'estomac et les premières voies du Meconium qui ne manqueroit pas de causer des tranchées, s'il séjournoit plus long tems. on connoît que cette matière hétérogene est évacuée dès que les selles sont jaunes.

Après l'effet de ce légers minoratif on présente l'enfant au teton de sa mère. l'enfant qui a l'estomac vuide le prend avec avidité et le dégorge bientôt, il s'endort ensuite, et dès qu'il s'éveille il faut lui redonner à teter. par cette alternative il ne survient pas d'engorgement, et l'enfant se trouve mieux de faire plusieurs petits repas à cause de la foiblesse de ses organes, en attendant qu'on puisse le régler.

Si l'enfant doit être allaité par une nourrice qui soit accouchée depuis plusieurs mois, il faudra avoir l'attention de donner de l'eau sucrée à l'enfant au moins pendant 20 à 30 jours pour couper le lait qui est trop épais et trop nourrissant pour un enfant nouveau né et par conséquent dangereux.

J'ai ci devant recommandé la propreté pour les femmes accouchées que ne dois je pas faire pour l'enfant ? je voudrois que tous les matins on le lavât de la tête aux pieds avec un éponge et de l'eau froide et qu'on l'essuyât avec des linges secs et froids, puis lui brosser la tête et le faire teter. toutes les fois qu'il se salit, il faut le décrasser de la ceinture en bas avec l'éponge mouillée d'eau froide. Enfin l'habiller légérement et bien à son aise et lui faire respirer le grand air.

J'ai indiqué dans la 3e partie les alimens qui conviennent aux enfants à mesure qu'ils avancent en âge. l'expérience me prouvé que

celle méthode est très avantageuse et préférable aux autres, elle fortifie le tempérament des enfants les exempte des coliques, des convulsions, et des obstructions que leur causent les autres manieres de les elever.

Section 10e

Récapitulation.

Quels détails n'exigeroit point encore une matiere aussi interessante, si les bornes d'une simple dissertation permettoient d'y entrer, peut être même les ai-je franchies, mais sans doute j'eusse été moins utile aux hommes en ne fournissant pas toute la carriere et c'est le principal objet de mes recherches et de mon travail. avant d'exposer les régles diététiques relatives aux alimens, à observer dans les maladies chirurgicales, il m'a paru indispensable de définir les alimens, de rechercher la substance nutritive. j'ai cru l'avoir trouvée dans la partie amylacée des substances végétales. j'ai dit que cette partie servoit seule à la réparation des solides tandis que les boissons et les autres parties d'alimens plus grossiers sont employées à la réparation des pertes que nous éprouvons par les différentes sécrétions et excrétions, et servent à maintenir l'équilibre dont nous ne saurions nous passer. j'ai ajouté que les parties nutritives renfermées dans les substances animales n'étoient sans doute que cette partie amylacée plus élaborée par les différents changements qu'elle éprouve dans les animaux qui nous servent de nourriture, puis qu'ils se nourrissent eux mêmes de végétaux.

L'expérience en ensuite venue à mon secours pour prouver le rapport et l'analogie qu'a la substance amylacée avec nos humeurs; après quoi j'ai décrit rapidement les alimens qui en contiennent le plus et qui sont de facile digestion. après avoir parlé des différentes boissons dont l'homme fait usage et des mauvais effets qui résultent de l'abus des eaux chaudes, j'ai considéré les alimens en général comme causes de maladies; passant aux différentes qualités de leur substance, j'examine séparement comment ils peuvent produire les acrimonies qu'on leur attribue, ensuite je trace les réglés diététiques relatives à l'âge, au sexe, et aux différentes constitutions.

Amené par cette gradation à répondre plus particuliérement à la question proposée par l'Académie, j'ai exposé séparement les reglés diététiques relatives aux alimens dans la cure des maladies chirurgicales,

et d'abord quel étoit l'usage des anciens à cet égard. 2° quel est le régime qui convient à ceux qui sont affligés d'une plaie ou d'un ulcere considérable, pour maintenir un juste équilibre entre les solides et les fluides, et par là les conduire à guérison. 3° j'ai dit que celui qui convenoit dans les maladies inflammatoires qui sont assez douloureuses pour causer la fièvre, devoit être liquide, peu nourissant et antiseptique. 4° que les plus salutaires des aliments antiseptiques diététiques étoient ceux qui contenoient une plus grande quantité d'air fixe qui s'en dégageoit facilement. 5° en traçant le régime qui convient aux grandes opérations de chirurgie, j'ai parlé des inconvenients qui résultoient d'une préparation trop longue et trop sévere. 6° après avoir défini l'hémorragie, j'ai fait l'esquisse des causes et des symptômes qui les accompagnent, afin de prescrire les aliments qu'il convient d'employer d'abord et les distinguer de ceux qu'il faut mettre en usage par gradation, soit pour ne pas augmenter le mouvement circulaire, soit pour corriger le vice du sang et prévenir le retour de la maladie. 7° passant en revue les régles diététiques convenables aux squirres aux cancers et aux tumeurs qui vont rapport, j'indique d'abord les aliments adoucissants et les tempérants, je descends à ceux qui sont aperitifs et attenuants, en commençant par les plus légers, de là je décris les fondants nutritifs; mais comme il arrive souvent que ces moyens sont infructueux, on est forcé de recourir aux délayants et aux atténuants diététiques qui sont presque les seules ressources que nous laissent ces cruelles et incompatibles maladies, et attendant que quelque génie heureux nous ait découvert un specifique. 8°. j'ai décrit rapidement les causes et les symptômes des tumeurs œdémateuses et les differentes espces d'hydropisie pour indiquer plus méthodiquement les aliments qu'il convient d'employer dans ces maladies, soit qu'elles soient idiopatiques, soit qu'elles soient symptomatiques 9°. l'exposé des régles diététiques qui conviennent aux femmes grosses, à celles qui sont nouvellement accouchées, aux nourrices, et des soins qu'on doit donner aux enfants nouveaux nés, termine cet ouvrage; quel qu'étendu qu'il paroisse, il étoit encore susceptible d'une foule d'explications, de restrictions et de modifications, relatives au climat, à la saison, à l'air, et aux professions des malades, à leur genre de vie et à leurs habitudes, mais ce seroit la matière de plusieurs volumes; il doit suffire d'indiquer aux maîtres observateurs, les moyens généraux, c'est à eux de faire l'application avec la sagacité et à l'aide des connoissances étendues qu'exige un art dont l'objet est la conservation des hommes.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

ACADEMIE ROYALE DE CHIRURGIE

Table du Produit des Expériences faites sur les Viandes.

Chair de Bœuf crue	Onces.	Gros.	Grains.
distillée au Bain-Marie.			
Première Eau.			
Quatre Onces de Chair de Bœuf ont donné de première humidité	2.	6.	36.
Bœuf séché au bain-Marie	1.	1.	36.
Total	4.	"	"
Extrait du Bœuf bouilli.			
Quatre Onces de Bœuf ont produit d'Extrait	"	1.	56.
Sec Fibres Sechés	"	6.	36.
Total	"	8.	20.
Eau tirée par le bain-Marie	2.	6.	36.
à quoi il faut ajouter un 2e. flegme que le bain marie n'a pu enlever	"	1.	16.
Total de l'humidité qui se trouve contenuë dans 4. onces de Chair de bœuf, 2. Onces 7. Gros 52 Grains.			
Total	4.	"	"
Poids des masses de la chair de Bœuf pour une Livre.			
Une Livre de 16. onces contiendra en eau	11.	6.	64.
En Extrait	"	7.	8.
Fibres Sechées	3.	2.	"
Total	16.	"	"
Analise de l'Extrait de 4. Onces de Bœuf qui ont produit 1. Gros 56. Grains.			
Sel volatil	"	1.	2.
huile & Esprit	"	"	38.
Tête-morte ou Charbon	"	"	6.
Perte	"	"	10.
Total	"	1.	56.

Analyse des 6. Gros 36. Grains de Fibres déssechées.	Onces.	Gros.	Grains.
Sel volatil	"	2.	"
Esprit volatil	"	"	36.
Tête-morte ou Charbon	"	1.	60.
Perte	"	2.	12.
Total	"	6.	36.
Chair de Veau crue.			
Eau Première.			
Quatre Onces de cette Chair ont donné de première humidité	2.	6.	54.
Veau séché au Bain-marie	1.	1.	18.
Total	4.	"	"
Extrait de Veau.			
Quatre Onces de Veau ont produit d'Extrait	"	2.	30.
Sec Fibres Séchées	"	5.	62.
Eau par le Bain-marie	2.	6.	54.
Total	3.	7.	2.
à quoi il faut ajouter un Second flegme que le Bain-marie n'a pu enlever ou la perte	"	"	70.
Total	4.	"	"
Eau de la 1re. Evaporation	2.	6.	54.
Eau de la 2e. Evaporation	"	"	70.
Total	2.	7.	52.
Poids des masses de la Chair de Veau pour une Livre.			
Une Livre de 16. Onces contiendra en Eau	11.	6.	64.
En Extrait	1.	1.	48.
Fibres Séchées	2.	7.	32.
Total	16.	"	"

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Foie de Veau.	Onces.	Gros.	Grains.	Macreuses.	Onces.	Gros.	Grains.
Un foie pesant 2. Livres 7. Gros.				Deux Macreuses du poids de 2. Livres 7. Onces.			
Extrait qui s'humecte.....	2.	1.	60.	Extrait Solide qui s'humecte aux Changemens de Tems.....	2.	1.	60.

Foie de Veau.	Onces.	Gros.	Grains.
Un foie pesant 2. Livres 7. Gros.			
Extrait qui s'humecte	2	1	60.

Macreuses.	Onces.	Gros.	Grains.
Deux Macreuses du poids de 2. Livres 7. Onces.			
Extrait solide qui s'humecte au Changement de l'eau	2.	1.	50.

ACADÉMIE ROYALE DE CHIRURGIE